

Asia-Aromen für Käsekuchen

Artikel vom **5. Oktober 2026**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Bakels bringt mit Soft Creams und Pasten in Yuzu, Matcha und Ube neue Varianten für Käsekuchen in Bäckereien, Konditoreien und Gastronomie. Das Unternehmen zeigt die gebrauchsfertigen Komponenten für Füllungen, Toppings und Dekore auf der Südback 2026 in Halle 10, Stand D22.



Bild: Bakels.

Käsekuchen gehört in Bäckereien, Konditoreien und gastronomischen Betrieben zu den etablierten Klassikern. Gleichzeitig erwarten viele Konsumenten neue Geschmackserlebnisse, auffällige Optiken und moderne Dessertideen. Mit gebrauchsfertigen Soft-Creams und Pasten bringt Bakels die Geschmacksrichtungen Matcha, Yuzu und Ube in aktuelle Käsekuchenkreationen. So lassen sich vertraute Rezepturen optisch und geschmacklich variieren, etwa für saisonale Angebote, aufmerksamkeitsstarke Thekenpräsentationen oder Dessertkonzepte mit international inspirierten Profilen.

Füllungen, Toppings und Dekore

Die Soft-Creams in den Sorten Yuzu und Matcha sind gebrauchsfertig und auf eine einfache Verarbeitung ausgelegt. Sie sind gefrier- und taustabil und besitzen eine einspritzbare Konsistenz. Dadurch können sie als Füllung, Topping oder dekoratives Finish eingesetzt werden. Betriebe erhalten so einen Spielraum, um Käsekuchen mit wenig zusätzlichem Aufwand neu zu interpretieren und unterschiedliche Präsentationsformen umzusetzen. Ergänzend lassen sich Matcha- und Ube-Style-Pasten in Eis, Cremes, Sahne oder weiteren Dessertkomponenten verarbeiten. Bakels empfiehlt sie zum Aromatisieren und Einfärben. Sie können gut vermischt oder unterschlagen werden. **Profile mit Wiedererkennungswert** Yuzu bringt eine frische, fein-herbe Zitrusnote in die Rezeptur und verleiht Käsekuchen eine leichte Anmutung. Matcha sorgt für den typischen Grüntee-Geschmack und eine deutliche grüne Farbwirkung, und Ube setzt mit seinem natürlichen Lilaton optische Akzente, die sich für auffällige Thekenpräsentationen eignen. Die Kombination aus bekannter Cremigkeit und internationalen Geschmacksprofilen soll dabei unterstützen, trendaffine Zielgruppen anzusprechen und das Sortiment im Bereich Käsekuchen zu erweitern. Die Südback findet vom 24. bis 27. Oktober 2026 in Stuttgart statt.

Hersteller aus dieser Kategorie
