



IDEENWERKSTADT@HOME

Für den Teig:

300 g Mehl
4 - 5 EL Kakaopulver
150 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Ei
150 g kalte Butter
1 Prise Salz
etwas Butter für die Form

Für die Füllung

3 Eier
150 g Zucker
200 g weiche Butter
500 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Und so geht's:

1. Schritt

etwas Butter für die Form
Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26cm) gut einfetten.

2. Schritt

300 g Mehl
4 bis 5 EL Kakaopulver
150 g Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Ei
150 g kalte Butter
1 Prise Salz

Für den Teig Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Ei, Butter und Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Die Hälfte des Teigs in die Springform drücken, dabei einen Rand von etwa 3 cm bilden. Restlichen Teig beiseitelegen.

3. Schritt

3 Eier
150 g Zucker
200 g Butter
500 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Eier mit dem Zucker und der Butter verquirlen. Magerquark, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver hinzugeben und gut durchrühren. Masse auf den Teig geben. Die beiseitegelegte Hälfte des Teigs in kleine Stücke reißen und diese mit kleinen Lücken vorsichtig auf die Füllung legen. Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 60 Min. backen. Gegebenenfalls nach 45 Min. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Der Kuchen sollte am Ende nicht mehr zu sehr wackeln aber auch nicht ganz fest sein. Den Kuchen komplett auskühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen.