



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –

Kuhflecken-Kuchen

1 Blech

Arbeitszeit: 15 Minuten

Backzeit: 25 Minuten



Zutaten Quarkmasse

50gr Butter, 500gr Magerquark, 80gr Zucker, 2 Eier,
1 Pack. Vanillepuddingpulver, 15gr Milch

Zutaten Teig

250gr Mehl, 1 Pack. Backpulver, 15gr Backkakao,
100gr Zucker, 150gr Milch, 150gr Öl, 3 Eier

Zubereitung

- ◆ Für die Quarkmasse die Butter schmelzen
- ◆ Alle anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren
- ◆ Die Quarkmasse in eine Schüssel umfüllen, zur Seite stellen
- ◆ Für den Teig alle Zutaten in die Rührschüssel geben und verrühren
- ◆ Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech geben
- ◆ Die Quarkmasse mit dem Löffel auf dem Schokoteig verteilen

Backen

- ◆ Den Ofen auf 180°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Ca. 20-30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen

Bettina's Tipps

- ◆ Ich nehme statt Vanillepuddingpulver immer 40gr Speisestärke plus Vanillepulver oder Vanilleextrakt
- ◆ Habt ihr schon mal Natron statt Backpulver getestet? Die Kuchen werden viel fluffiger. Ihr nehmt pro 100gr Mehl je 1gr Natron & 1 EL Weißweinessig. Keine Angst den Essig schmeckt man nicht 😊

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de