

Schoko-Steppdeckenkuchen

Teig:

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
125 ml Mineralwasser
125 ml Öl
330 g Mehl
½ Pck. Backpulver
20 g Kakaopulver

Quarkmasse:

500 g Magerquark
80 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
25 g Speisestärke
2 Eier



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Mineralwasser und Öl einrühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 4**)

Mehl mit Backpulver und Kakao unterrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Die Teigmasse im gefetteten großen Ofenzauberer verteilen.

Alle Zutaten für die Quarkmasse miteinander verrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 5**)

Quarkmasse in 2-3 Schritten in die Garnierspritze füllen und mit der großen Tülle als Gitter in gleichmäßigen Abständen über den Rührteig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 30-35 min.** backen.

Auf dem Kuchengitter erkalten lassen und mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.