

Kuhflecken-Kuchen

Teig:

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
15 g Backkakao
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Milch
150 g Öl
3 Eier



Quarkmasse:

50 g Butter
500 g Magerquark
100 g Zucker
2 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver
15 g Milch



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

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Den Teig in den großen Ofenzauberer „James“ geben und mit dem kleinen Streicher verteilen.

Für die Quarkmasse zunächst Butter schmelzen.
(im TM: **2 min./50 Grad/Stufe 2**)

Magerquark, Zucker, Eier Vanillepuddingpulver und Milch zugeben und verrühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 4,5**)

Mit dem kleinen Mix´n Scraper-Schaber die Quarkmasse Häufchen auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf der untersten Schiene für **25-30 min.** Schiene backen, ggf. Stäbchenprobe machen.