



Rezepte

DATE: Zebra Käsekuchen

1000 g Quark

200 g Zucker

200 g Frischkäse Doppelrahmstufe

5 Eier

160 ml Öl

2 P Vanillepuddingpulver zum Kochen

2 Pz Backkakao

1 P Vanillinzucker



Spiel- und Bastelideen

Quark mit Zucker, Eier, Frischkäse, Öl und dem Puddingpulver verrühren
die Quarkmasse halbieren und in eine Hälfte den Backkakao und Vanillinzucker einrühren
Eine Springform fetten und mit Brösel bestäuben
2 Eßl dunkle Quarkmasse in die Mitte der Springform geben
Auf die dunkle Masse 2 Eßl helle Masse
Immer nur in die Mitte der Springform bis beide Teigfarben aufgebraucht sind
die Masse verteilt sich nach außen
Im vorgeheizten Backofen bei 160°, 50 min backen und im Ofen auskühlen lassen.

Viel Spaß!