SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Kakao-Quark-Kuchen – cremig, schokoladig & einfach

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 55 min

Portionen: 8 Personen

Zutaten für den Teig:

20 g Blömboom Pure Cocoa

80 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Stück(e) Eier

250 g Weizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Füllung:

60 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Pack Vanillezucker

1 Ei

15 g Weichweizengrieß

500 g Magerquark

Zubereitung des Schokokuchens

1.**Teig vorbereiten:**

Mehl, Blömboom Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker, Eier und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Knetteig verkneten.

2.**Quarkfüllung anrühren:**

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann Ei, Grieß und Magerquark zugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

3.**Springform auslegen:**

Zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 28 cm Durchmesser). Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen und einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4.**Füllen & Streuseln:**

Die Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleinen Stücken darüber krümeln, sodass eine lockere Streuselschicht entsteht.

5.**Backen:**

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) etwa 50 Minuten backen. Vor dem Anschneiden

vollständig abkühlen lassen.