

simplyfree®

3-6
KUCHEN

Schneller KÄSEKUCHEN mit Krümelboden



Serviervorschlag

Extra cremig



Gelingt immer



BACKANLEITUNG für eine 16cm Ø Backform. Für eine 26cm Ø Backform nehmen Sie die doppelte Menge.

Backtemperatur:
➤ 180°C O-U Hitze
Backzeit:
➤ ca. 60 Minuten

1. Zubereitung Krümelboden:

100g Haferflockenboden-Mischung (transparenter Beutel)
+ 45g Butter (geschmolzen)

- ▶ Zutaten mischen, in Backform geben und auf Boden festdrücken.

2. Zubereitung Füllung:



120g Kuchenmischung (brauner Beutel)
+ 375g Quark (Magerstufe)
+ 250ml Milch (1,5% Fett)
1 Ei

- ▶ Zutaten mit Mixer oder Schneebesen glattrühren.
35g geschmolzene Butter unterrühren.
- ▶ In Backform füllen.
- ▶ Im vorgeheizten (!) Ofen backen.



Lauwarm genießen!



Video-Backanleitung
in der simplyfree-Backwelt
www.simplyfree.shop

[marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)

simplyfree Einfach, frisch & lecker!

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
| Nährwertangabe | pro 100 g Kuchen zubereitet | Zutaten Haferflockenboden: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Aroma. |
| Energie | 921kJ / 220kcal | Zutaten Kuchenfüllung: Zucker, WEIZENstärke, Aroma, Salz, natürlicher Farbstoff Beta-Carotin. |
| Fett | 9,7g | Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden. |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,0g | (Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen). |
| Kohlenhydrate | 25g | Füllhöhe technisch bedingt. |
| davon Zucker | 1,6g | Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck. |
| Ballaststoffe | 1,0g | |
| Eiweiß | 7,5g | |
| Salz | 0,1g | |

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

1350g

Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88

Neuheiten und aktuelle Angebote finden Sie in unserer Backwelt unter www.simplyfree.shop

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland

Kontakt: support@trein-group.com

Backmischung



469928

Backmischung für Käsekuchen, 2-teilig.

Packung 1: 750g Backmischung für Käsekuchenfüllung / Packung 2: 600g Backmischung für Haferflockenboden

1350g