

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:

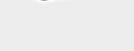


120g Kuchenmischung (brauner Beutel)  
+ 375g Quark (Magerstufe)  
+ 250ml Milch (1,5% Fett)  
1 Ei

▶ 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](http://www.simplyfree.shop)

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

simplyfree Einfach, frisch & lecker!

Nährwertangabe	pro 100 g Kuchen zubereitet
Energie	921kJ / 220kcal
Fett	9,7g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0g
Kohlenhydrate	25g
davon Zucker	1,6g
Ballaststoffe	1,0g
Eiweiß	7,5g
Salz	0,1g

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

Zutaten Haferflockenboden: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Aroma.  
Zutaten Kuchenfüllung: Zucker, WEIZENstärke, Aroma, Salz, natürlicher Farbstoff Beta-Carotin.  
Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen).

Füllhöhe technisch bedingt.  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

**OFT LÄNGER GUT**  
Retten Sie Lebensmittel  
SCHAUEN - RIECHEN - SCHMECKEN

1350g



Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88

Neuheiten und aktuelle Angebote finden Sie in unserer Backwelt unter [www.simplyfree.shop](http://www.simplyfree.shop)

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

Kontakt: [support@trein-group.com](mailto:support@trein-group.com)

Backmischung



469928

Backmischung für Käsekuchen, 2-teilig.

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

1350g