

simplyfree®

3-6  
KUCHEN

# Schneller KÄSEKUCHEN mit Krümelboden



Serviervorschlag

Extra cremig



Gelingt immer



1350g

Backmischung für Käsekuchen, 2-teilig.  
Packung 1: 750g Backmischung für Käsekuchenfüllung / Packung 2: 600g Backmischung für Haferflockenboden

## 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	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	16g	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](http://www.simplyfree.shop)

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

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

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