

Quark - Schoko - Kuchen - Polnischer

Kategorien: Kuchen, Land, Polen, Rührteig, Käse

Zutaten für: 20 Stücke

5		Eier (Gr. M)
250	Gramm	Butter oder Margarine, kalte
400	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kakao
450	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
1	kg	Magerquark
1	Pack.	Puddingpulver "Vanille" (für 1/2 l Milch; zum Kochen) Fett u. Paniermehl fürs Blech

ZUR VERZIERUNG EVTL.

75	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zitronensaft
1		Gefrierbeutel

Anleitung:

1. 1 Ei trennen. 125 g Fett in Stueckchen, Mehl, 2 TL Backpulver, Kakao, 200 g Zucker, 1 Paeckchen Vanillinzucker, 1 Ei und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen.

2. 125 g Fett schmelzen und abkuehlen lassen. 3 Eier trennen. Quark, 250 g Zucker, 1 Paeckchen Vanillinzucker, Puddingpulver, 1 gestr. TL Backpulver, Fett und 3 Eigelb verruehren. 4 Eiweiss steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3. Ein kleines Backblech (ca. 25 x 32 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Haelfte des Teiges daraufraspeln und leicht andruecken. Quarkfuellung daraufstreichen und den uebrigen Teig daraufraspeln.

4. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Auskuehlen lassen.

5. Evtl. Puderzucker und Zitronensaft glattruehren. In einen Gefrierbeutel fuellen, eine kleine Ecke abschneiden. Kuchen damit verzieren. Trocknen lassen.

Tip: laesst sich prima einfrieren

Wartezeit ca. 3-4 Std.

Zubereitungszeit: ca. 1 % Std.

330 kcal/1380 kJoule

Eiweiß:11 Gramm;Fett:12 Gramm;Kohlenhydrate:43 Gramm