

## **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"<br>(für 1/2 l Milch; zum<br>Kochen) |
|     | Fett u. Paniermehl fürs<br>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