



Gesamt: 1h 5min
Zubereitung: 15min



0 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Teig (Boden & Verzierung)

100 g Margarine oder Butter
50 g Zucker
1 Ei
160 g Dinkelvollkornmehl
1 gestr. TL Kakao (Back-Kakao)
20 g Zartbitter-Schokostreusel
oder Raspelschokolade
1 TL Backpulver

Füllung (Vanillecreme)

20 g Margarine oder Butter
250 g Magerquark 0,2%
1 Ei
60 g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft
ein paar Tropfen Vanillearoma
1 TL Speisestärke

Zubereitung

Teig

1) Margarine in den "Mixtopf geschlossen" geben und ca. 30 Sekunden bis 1 Minute schmelzen. Ei und Zucker hinzufügen und ca. 90 Sek/Stufe 5-6 verquirlen.

2) Mehl, Backpulver, Kakao und Schokoraschel hinzufügen und mit der "Modus „Teig kneten“" Funktion ca. 1 Minute vermischen, dann den Teig an den Rändern runterschieben und nochmals 1 Minute vermischen.

3) Eine kleine Springform mit Öl ausstreichen und 3/4 des Teiges darin zu Boden und Rand formen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den restlichen Teig aus dem "Mixtopf geschlossen" holen und beiseite stellen (z.B. auf einen Teller). "Mixtopf geschlossen" mit Wasser ausspülen.

Füllung

1) Die Zutaten für die Füllung in den "Mixtopf geschlossen" geben und auf Stufe 4-5 ca. 2 Minuten verquirlen.

2) Die Füllung auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig auf dem Kuchen verteilen (klassisch den Teig in Stücken auf den Kuchen "zupfen").

3) Im Backofen ca. 50 Minuten backen (Achtung! Variiert nach Leistung - bei leistungsstarken nach 40 Minuten Garprobe machen).