

MAKECAKE

Einfach & gesund backen!

Um dir den Start mit MAKECAKE zu versüßen, empfehlen wir Dir die superleckeren Kuchenbowls sowie die schnelle Pizza Margherita zu testen.

Die ersten Schritte haben wir schon für Dich erledigt. Deine Backmischungen sind bereits zusammen gerührt. Du brauchst nur noch Wasser zum Anrühren!

Kuchenbowl Vanillaflow

302 Kalorien | 23g Eiweiß | 28,7g Kohlenhydrate | 10g davon Zucker | 10g Fett

Zutaten:

- 70g Vanillaflow ([Kuchenbackmischung MAKECAKE](#))
- 100ml heißes Wasser
- 30g Fruchtaufstrich Erdbeere ([Fruchtaufstrich MAKECAKE](#))
- 10g Nüsse deiner Wahl, z.B. Walnüsse
- Handvoll Obst, z.B. Erdbeeren

Zubehör:

- Schüssel mit ca. 18cm Durchmesser ([auf www.make-cake.de](http://www.make-cake.de) findest Du die perfekte [MAKECAKE-Schüssel](#))
- Schneebesen, Messbecher, Küchenwaage
- Mikrowelle oder Backofen



Schritt 1:

70 g VanillafLOW mit 100 ml heißem Wasser in der Schüssel verrühren.



Schritt 2:

Angerührte Masse für ca. 3 min bei 500 Watt in der Mikrowelle oder für ca. 25 min im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.



Schritt 3:

Mit Erdbeeren, Fruchtaufstrich und weiteren Toppings der Wahl verzieren.

Viele weitere schnelle und gesunde Rezepte gibt es auf www.make-cake.de

MAKECAKE

Kuchenbowl Chocwave

304 Kalorien | 24g Eiweiß | 29,7g Kohlenhydrate | 10g davon Zucker | 10g Fett

Zutaten:

- 70g Chocwave ([Kuchenbackmischung MAKECAKE](#))
- 100ml heißes Wasser
- 30g Fruchtaufstrich Himbeere ([Fruchtaufstrich MAKECAKE](#))
- 10g Nüsse deiner Wahl, z.B. Haselnüsse
- Handvoll Obst, z.B. Erdbeeren

Zubehör:

- Schüssel mit ca. 18cm Durchmesser ([auf www.make-cake.de](http://www.make-cake.de) findest Du die perfekte [MAKECAKE-Schüssel](#))
- Schneebesen, Messbecher, Küchenwaage
- Mikrowelle oder Backofen



Schritt 1:

70 g Chocwave mit 100 ml heißem Wasser in der Schüssel verrühren.

Schritt 2:

Angerührte Masse für ca. 3 min bei 500 Watt in der Mikrowelle oder für ca. 25 min im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Schritt 3:

Mit Erdbeeren, Fruchtaufstrich und weiteren Toppings der Wahl verzieren.

MAKECAKE

Pizza Margherita

307 Kalorien | 31g Eiweiß | 21g Kohlenhydrate | 11g Fett

Zutaten:

- 40g Makepiquant ([Herzhafte Backmischung MAKEPIQUANT](#))
- 30g Dip Tomate-Basilikum ([MAKEONTOP Dip](#))
- 50g Mozzarella oder Käse der Wahl

Zubehör:

- Schneebesen, Messbecher, Küchenwaage
- Backblech mit Backpapier ausgelegt
- Backofen



Schritt 1:

40g Makepiquant mit 80ml heißem Wasser anrühren und auf dem Backblech verteilen, sodass eine Runde Pizzaform entsteht.



Schritt 2:

Anschließend den Teig für ca. 7-10 min bei 180 Grad Ober- und Unterhitze vorbacken.



Schritt 3:

Vorgebackenen Pizzateig aus dem Backofen nehmen und mit dem Dip sowie Käse belegen. Weitere 10-15 min im Backofen backen.



Schritt 4:

Vom Backpapier lösen und in kleine Pizzastücken schneiden.