

MAKECAKE Zupf-Kuchenbowl



ZUTATEN

Boden: 35 g Basis-Backmischung Chocwave
50 ml warmes Wasser

Cheesecake-Creme: 200 g Magerquark
1–2 Spritzer einer Zitrone
10 g Vanille-Puddingpulver
Süße der Wahl (z. B. 2 EL Erythrit)
1 TL Backpulver

Zupf: 35 g Basis-Backmischung Chocwave
10 ml Kokosöl, flüssig
Optional: 1 EL Erythrit

Zubehör: Schüssel mit 18 cm Durchmesser

ZUBEREITUNG BODEN

- 1 Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 35 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Chocwave mit 50 ml warmem Wasser in der perfekten **MAKECAKE**-Schüssel anrühren und für 10 Minuten im Backofen vorbacken.

ZUBEREITUNG CHEESECAKE-CREME

- 3 Alle Zutaten für die Cheesecake-Creme in einer Schüssel vermengen und anschließend auf dem vorgebackenen Chocwave-Boden verteilen.
- 4 Für weitere 15 Minuten im Backofen backen.

ZUBEREITUNG ZUPF

- 5 10 ml Kokosöl in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad erwärmen.
- 6 Anschließend 35 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Chocwave mit dem flüssigen Kokosöl zu Streuseln verarbeiten.
- 7 Die fertigen Streusel auf die Cheesecake-Creme geben und für weitere 5–7 Minuten im Backofen backen.

TIPP: Alternativ können die Streusel auch mit Frischkäse oder Halbfettmargarine vermischt werden.

414 kcal | 13,5 g Fett | davon gesättigte Fettsäuren 10,4 g | 30 g verwertbare Kohlenhydrate | davon Zucker 5,7 g | 38,3 g Eiweiß

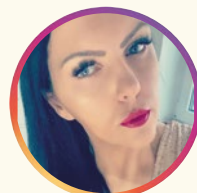
Rezept
von



 [jajolicious](#)



 [fraeulein.fox](#)



 [jussilicious](#)