

MAKECAKE

Kalter-Hund-Kuchenbowl



NÄHRWERTE

371 kcal

11,9 g Fett

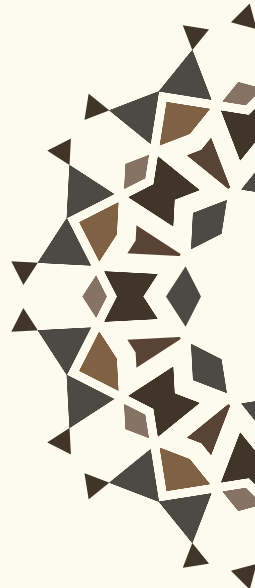
davon gesättigte Fettsäuren 6,6 g

31 g verwertbare Kohlenhydrate

davon Zucker 8,9 g

24,6 g Eiweiß

Rezept von
 **kitchengirlsfood**



ZUTATEN

70 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Chocwave

100 ml heißes Wasser

25 g Butterkekse (30 % weniger Zucker)

20 g **MAKEONTOP** Schokoladendrops

Zubehör: die perfekte **MAKECAKE**-Schüssel



ZUBEREITUNG

- 1** 35 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Chocwave mit 50 ml heißem Wasser anrühren und für ca. 1,5 Minuten bei 500 Watt in der Mikrowelle backen.
- 2** Währenddessen die andere Hälfte Chocwave (35 g) mit 50 ml heißem Wasser in einem weiteren Gefäß anrühren.
- 3** 20 g der Butterkekse auf den vorgebackenen Chocwave-Teig legen. Jetzt die zweite Hälfte der angerührten **MAKECAKE** Basis-Backmischung Chocwave auf den Butterkekse verteilen und für weitere 1,5–2 Minuten in der Mikrowelle bei 500 Watt backen.
- 4** Abschließend die **MAKEONTOP** Schokoladendrops in der Mikrowelle für ca. 1,5 Minuten bei voller Wattzahl erwärmen und auf der Kuchenbowl verteilen. (Optional im Wasserbad erwärmen.)
- 5** Die Kalter-Hund-Kuchenbowl jetzt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen. Abschließend mit 5 g zerbröselten Butterkekse verzieren und genießen.

