

MAKECAKE

Schweizer Nusskuchenbowl



NÄHRWERTE

387 kcal

19,8 g Fett

davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g

18 g verwertbare Kohlenhydrate

davon Zucker 9,2 g

30,8 g Eiweiß

Rezept von
 **more.fitfood**



ZUTATEN

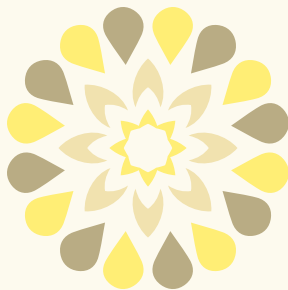
- 70 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Vanillaflow
- 50 ml heißes Wasser
- 50 g Frischkäse 0,2 %
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g **MAKEONTOP** Creme Haselnut Chocolate Taste



Zubehör: die perfekte **MAKECAKE**-Schüssel

ZUBEREITUNG

- 1** 35 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Vanillaflow mit 50 ml heißem Wasser in der perfekten **MAKECAKE**-Schüssel anrühren. Anschließend für ca. 15–20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.
- 2** Währenddessen 10 g **MAKEONTOP** Creme Haselnut Chocolate Taste in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad erwärmen und mit gemahlene Haselnüssen und 40 g Frischkäse vermengen.
- 3** In einem weiteren Gefäß 35 g Vanillaflow mit 10 g Frischkäse zu Streuseln verarbeiten.
- 4** Nach der Backzeit die angerührte Haselnuss-Creme auf dem Boden verteilen, abschließend die Streusel auf die Creme geben und für weitere 10 Minuten im Backofen backen.
- 5** Die Schweizer Nusskuchenbowl vollständig auskühlen lassen, bis die Streusel fest sind, und genießen.



MAKECAKE

wünscht Euch
GUTEN APPETIT!

