Kuhflecken-kuchen

Backofen: **180° C**
Backzeit: **ca. 25 min**
Zubehör: **großer Ofenzauberer "James"**

Zutaten:

Teig:
130 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml Milch
150 g neutrales Öl
3 Eier
250 g Weizenmehl Typ 550
1 P. Backpulver
15 g Backkakao

Kuhflecken:
25 g weiche Butter
250 g Magerquark
50 g Zucker
1 Ei
1/2 P. Vanillepudding-Pulver
8 ml Milch

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer hauchdünn fetten (wenn noch nicht ausreichend Patina vorhanden ist).

Zucker, Vanillezucker, Milch, Öl und Eier in der mittleren Edelstahl-rührschüssel mithilfe eines Handrührgerätes schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Backkakao zufügen und nur kurz gut mischen.

Teig gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Für die Kuhflecken alle Zutaten in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren.

Nun mit dem kleinen Mix`n Scraper Schaber Häufchen auf dem Teig verteilen.

Kuchen auf unterster Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 25 min backen (Stäbchenprobe!).

Großen Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und Kuchen auskühlen lassen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: Rezeptwelt