

Käse-Marmorkuchen

Zutaten für 12 Stücke

Fett und Grieß für die Form

2 Eier

150 g Traubenzucker

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack

1 EL echten Kakao

100 g Mehl

100 g Schokomüsli (z. B. von Dr. Oetker)

2 Päckchen Vanillin-Zucker

50 g weiche Butter

Eine Springform mit dem Durchmesser von 26 cm gut einfetten und mit dem Grieß ausstreuen. Eier, Traubenzucker gut schaumig schlagen. Quark mit dem Puddingpulver gut verrühren. Die Masse halbieren. Die eine Hälfte mit dem Kakao vermischen.

Die dunkle Quarkmasse in die Form füllen. Anschließend die helle Quarkmasse darauf verteilen. Um ein Marmormuster zu erreichen, mit einer Gabel spiralförmig durch beide Schichten durchgehen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) 20 Minuten backen.

Mehl, Müsli, Vanillin-Zucker und das Fett erst mit einem Knethacken des Handrührgerätes verrühren und anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Kuchen herausnehmen, die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und bei gleicher Temperatur weiter 30 Minuten backen. Kuchen im ausgeschalteten Backofen gut 15 Minuten ruhen lassen und gut auskühlen lassen, bevor er serviert wird.

Leseprobe aus:



KÖSTLICH ESSEN OHNE FRUCTOSE

Thilo Schleip, Isabella Kedzierski

Trias Verlag

ISBN: 978-3830433262

160 Seiten, 17,95 EUR



Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei intestinaler Fructose-Intoleranz (Fructose-Malabsorption), da sie wenig oder keine Fructose enthalten. Sie sind nicht geeignet bei der extrem seltenen hereditären Fructose-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>

Gefunden unter:

http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/kaese-marmorkuchen_bei_fructoseintoleranz.html