

Durchgefallener Kuchen

Der durchgefallene Kuchen ist nicht nur optisch ein Hingucker, mit diesem Rezept werden deine Familie und Freunde einfach nur staunen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

300 g	Mehl
115 g	Zucker
150 ml	Wasser
115 ml	Öl
3 Stk.	Eier
1 EL	Kakaopulver
7.5 g	Backpulver
375 g	Magertopfen (Magerquark)
1 Stk.	Ei
9 g	Vanillezucker
75 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **durchgefallenen Kuchen** das Mehl, Zucker, Wasser, Öl, Eier, Kakaopulver und das Backpulver vermengen und schaumig rühren. Die Masse in eine gefettete 28 cm Springform füllen.
2. Den Topfen mit Ei und Zucker verrühren. Den Spritzbeutel mit der größten Lochtülle mit der Topfenmasse füllen.

3. Die Topfenmasse auf den Teig spritzen, um ein Gitter herzustellen. Im vorgeheizten Backofen Ofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze 25-30 Minuten backen. Den Kuchen danach gut abkühlen lassen!

Tipp

Immer nur einen Streifen aufspitzen nicht doppelt und dreifach, da sonst der durchgeallene Kuchen nicht so schön wird.