Backanleitung *für eine 16cm Ø Backform.*

Für eine 26cm Ø Backform nehmen Sie die doppelte Menge.

1. Zubereitung Keksboden

- 100g Haferflockenboden-Mischung
- 45g Butter (geschmolzen)

Zutaten mischen, in Backform geben und auf Boden festdrücken.

Lauwarm genießen!

2. Zubereitung Füllung

- 120g Kuchenmischung
- 375g Quark (Magerstufe)
- 250ml Milch (1,5% Fett)
- 1 Ei

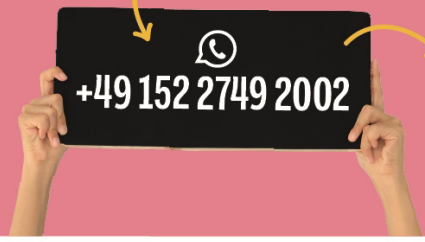
- *Zutaten mit Mixer oder Schneebesen glattrühren.*
- *35g geschmolzene Butter unterrühren.*
- *In die Backform füllen.*
- *Ofen auf* **170°C O-U-Hitze** *vorheizen und* **ca. 60 Minuten** *backen.*

EAT GOOD. FEEL GOOD.

Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefood bitte!"

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!



Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel

ALLE PRODUKTE AUF **WWW.MARCELS.EU**

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

900g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	921kJ / 220kcal
Fett	9,7g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0g
Kohlenhydrate	25g
davon Zucker	16g
Ballaststoffe	1,0g
Eiweiß	7,5g
Salz	0,1g

Kuchenmischung „Käsekuchen mit Keksboden"

ZUTATEN:

Zutaten Haferflockenboden: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Aroma.

Zutaten Kuchenfüllung: Zucker, WEIZENstärke, Aroma, Salz, natürlicher Farbstoff Beta-Carotin.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

4 260669 112445