

Käse-Schokokuchen mit Birnen

Zutaten

(Für 16 Personen)

- 500 g Magerquark
- 150 g saure Sahne (10% Fett)
- 3 Eigelb
- 20 ml Rapsöl
- 60 g Zucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 30 g Weizengrieß
- 3 Eiweiß
- 40 g Kuvertüre
- Süßstoff
- Ca. 600g Birne Konserve abgetropft



Magerquark, saure Sahne, Eigelb, Rapsöl und Zucker verrühren. Vanillepuddingpulver und Weizengrieß untermischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Nach Geschmack mit Süßstoff nachsüßen.

Kuvertüre auflösen und unter die Hälfte der Teigmasse heben. Eine Springform einfetten, mit Grieß ausstreuen und den hellen Quarkteig einfüllen und glatt streichen. Die dunkle Masse gleichmäßig darüber verteilen. Birnenhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen. Den Kuchen im Backofen bei ca. 180 °C für ca. 45 min backen.

Pro Stück:

Energie	137 kcal
Fett	3,7 g
BE	1,5
Eiweiß	6,4 g