

Produktpass

Stand:

05.2020

Bezeichnung des Lebensmittels:

Backmischung für Knetteig mit Quarkfüllung - Russischer Zupfkuchen

Zutatenverzeichnis:

Zucker, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, 3,9% fettarmes Kakaopulver, Backpulver (Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Aroma. Kann enthalten: (EI, MILCH).

Nettofüllmenge:

670g

Anschrift des Lebensmittelunternehmers:

DE: Dr. August Oetker, Nahrungsmittel KG, 33547 Bielefeld, Deutschland

AT: Dr. Oetker GmbH, Postfach 19, 9500 Villach, Österreich

Ursprungsland oder Herkunftsort:

Deutschland

Gebrauchsanleitung:

Dies enthält die Packung: 440 g Backmischung für den Teig 230 g Mischung für die Füllung Sie benötigen: Springform (Ø 26 cm), z. B. Dr. Oetker etwas Fett Und Sie fügen hinzu: 400 g weiche Butter (oder 250 g Butter und 150 g Margarine) 4 Eier (Größe M) 500 g Speisequark (Magerstufe) 1 Vorbereiten und Teig bereiten Für die Füllung 250 g Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/ Unterhitze: etwa 170°C Heißluft: etwa 150°C Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, 150 g Butter oder Margarine und 1 Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe etwa 2 Min. verkneten, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Knapp die Hälfte des restlichen Teiges zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht. 2 Füllung bereiten Mischung für die Füllung in eine Rührschüssel geben. Quark, 3 Eier und zerlassene Butter hinzufügen, mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Füllung in die Form geben, glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke #zupfen#, auf der Füllung verteilen. 3 Backen Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 65 Min. Kuchen noch 5 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und dann 1 Std. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Erst danach das Gebäck mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

Nährwertinformationen	je 100 g
Energie	1590/381 kJ/kcal
Fett	23,0 g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	13,0 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	35,0 g

davon	
- Zucker	22,0 g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	8,2 g
Salz	0,34 g
Vitamine und Mineralstoffe	