

Steppdeckenkuchen

Zutaten | 4 Portionen

Teig:

4	Eier
200 g	Zucker
210 ml	Rapsöl
350 g	Mehl
1 Pr.	Salz
1 Pck.	Backpulver
	Zitronenabrieb
100 ml	Milch
Quarkmasse:	
500 g	Quark (20 %)
30 g	Stärkemehl
1	Ei
40 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen, das Öl unterrühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Rührteig verquirlen.
- Den Rührteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
- Für den Belag Quark mit Stärkemehl, Ei, Puderzucker und Vanillezucker verrühren, in den Spritzbeutel mit großer Tülle geben und im Steppdeckenmuster auf den Rührteig verteilen.
- Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
288 kcal	14,0 g	32,4 g	8,12 g	53,5 mg