



BLACK BEAN®
THE COFFEE COMPANY

**UNSERE KUCHENREZEPTE ZUM NACHMACHEN:
„KÄSEKUCHEN“**

ZUTATEN:
150 G BUTTER
350 G ZUCKER
4 EIER GETRENNT
1 P. VANILLEPUDDINGPULVER
1 ZITRONE SAFT UND SCHALE
1 KG QUARK
6 EL GRIES
2 TL BACKPULVER
PRISE SALZ

DIE ZUBEREITUNG:

EISCHNEE SCHLAGEN. BUTTER, ZUCKER UND EIGELB SCHAUMIG RÜHREN, DANACH DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINZU FÜGEN. AM SCHLUSS DEN EISCHNEE UNTERHEBEN.

DANN IN VORBEREITETE SPRINGFORM FÜLLEN UND 60 MINUTEN BEI 190° BACKEN. DEN FERTIGEN KUCHEN NICHT SOFORT AUS DER FORM NEHMEN, FÄLLT SONST ZUSAMMEN

VIEL SPASS BEIM NACHMACHEN UND GUTEN APPETIT!

P.S.
DEN LECKEREN „CHEESE CAKE“ GIBT'S NATÜRLICH AUCH BEI UNS IM LADEN!

