

MAKECAKE

Heiße-Liebe-Kuchenbowl



NÄHRWERTE

430 kcal


9,2 g Fett

davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g

29,6 g verwertbare Kohlenhydrate

davon Zucker 21 g

38,9 g Eiweiß

Rezept von
 [_rinas_welt](#)



ZUTATEN

70 g **MAKECAKE** Basis-Backmischung Vanillaflow

100 ml warmes Wasser

40 g **MAKEONTOP** Fruchtaufstrich Himbeere

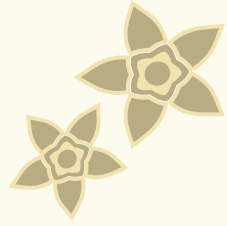
100 g Frischkäse 0,2 %

100 g Joghurt 0,1 %

100 g Himbeeren (frisch oder Tk)

Süße der Wahl (z. B. Erythrit)

15 g **MAKEONTOP** Creme White Chocolate Taste



Zubehör: die perfekte **MAKECAKE**-Schüssel

ZUBEREITUNG

- 1** Die **MAKECAKE** Basis-Backmischung Vanillaflow mit Wasser anrühren und für ca. 3 Minuten bei 500 Watt in der Mikrowelle oder für ca. 20 Minuten im Backofen bei 180 Grad backen.
- 2** Frischkäse und Joghurt miteinander vermengen. 20 g Himbeeren und Süße der Wahl hinzugeben.
- 3** Vanillaflow nach der Backzeit 10 Minuten auskühlen lassen.
- 4** **MAKEONTOP** Fruchtaufstrich Himbeere auf dem Vanillaflow-Teig verteilen.
- 5** 80 g Himbeeren zerkleinern und für ca. 2 Minuten bei voller Wattzahl in der Mikrowelle erwärmen. Anschließend nach Belieben süßen.
- 6** Die Frischkäsecreme jetzt auf dem Vanillaflow-Teig verteilen. Anschließend das Himbeerpüree über die Frischkäsecreme geben.
- 7** **MAKEONTOP** Creme White Chocolate Taste in der Mikrowelle oder einem Wasserbad erwärmen und über die Kuchenbowl geben.
- 8** Direkt warm aus der Schüssel genießen.

