

Süß und warm

New York Cheese Cake

Zubereitungszeit ca. 90 Min.

1. Teigzutaten

250 g Mehl
150 g Margarine
80 g Zucker
1 Ei 1/2 Päckchen Backpulver

2. Füllung

Kohlenhydrate 150 g
Zucker Ballaststoffe 2 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
400 ml Lovital complete HP Drink Vanille
500 g Magerquark

Nährwerte pro Portion:

Energie 175 kcal
Eiweiß 3,0 g
Fett 9,0 g
Kohlenhydrate 12,0 g
Ballaststoffe 2 g

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten, danach kalt stellen. Nach 10 Minuten den Teig in eine Springform geben und den Rand hoch formen.

2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Quarkmasse auf den Knetteig geben und bei 180 Grad ca. 60 min. backen.
Wahlweise 1 Dose abgetropfte Mandarinen auf dem Teig verteilen und dann die Cheese Cake Füllung darüber geben.