



Käse-Marmor-Tassenkuchen

Ergebnis: 2 Stück

Zutaten:

Teig 1:

1 Banane

1 Ei

1 EL Mehl

2 TL Kakao

½ TL Backpulver

Flavour Drops oder Erythrit-Puderzucker
(optional)

Teig 2:

150 g Magerquark

50 g Frischkäse bis 1 % Fett

1 Ei

1 EL Erythrit-Puderzucker

1 EL Puddingpulver Vanille

Zubereitung:

1. Teig 1 zubereiten: Banane matschen, mit 1 Ei, 1 EL Mehl, 2 TL Kakao und ½ TL Backpulver gut verrühren. Wer es süßer mag, kann noch Flavour Drops oder Erythrit-Puderzucker unterrühren.
2. Teig 2: Quark mit Frischkäse, 1 Ei, Puderzucker und Puddingpulver gut verrühren.
3. Die Teige abwechselnd in 2 große Tassen oder andere ofenfeste Gläser/Förmchen schichten. Zum Schluss mit einer Gabel etwas verwirbeln, um den Marmoreffekt zu erzielen.
4. Jede Tasse/Gefäß einzeln in der Mikrowelle bei 600 Watt 5-6 Minuten garen, nach 4 Minuten am besten mal prüfen. Ich habe sie jeweils 6 Minuten gegart, dann war die Käsekuchenmasse schön fest.