

**Ich bin eine Kuchenbackform, Auflaufform, Obstschale,
Tablett, Plätzchenteller, Antipasti-Teller, Deko-Schale...**

Ich bin backofenfest, spülmaschinenfest,
mikrowellengeeignet, frostfest, kratzfest...

In mir gelingen wunderbar:
Wiener Apfelkuchen
Hefezopf, Zwetschkuchen,
Käsekuchen

Quiche

und vieles mehr...

Menge wie bei Springform mit 26 cm Durchmesser



Wiener Apfelkuchen

200g Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
Zitrone
1 Gläschen Rum
200 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
2-4 Äpfel

Die Hälfte des Teiges in die gefettete Form streichen,
dann die geviertelten Äpfel schichten und darüber den
restlichen Teig verstreichen. Auf die obere Fläche
geriebene Nüsse streuen. Ca. 50 Minuten bei 200°
(Umluft 180°) backen.



Superschneller Quarkkuchen ohne Boden

100 g Butter oder Margarine
750 g Quark
200 g Zucker
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
2 EL Grieß
3/4 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:
Alle Zutaten in eine Schüssel geben
und miteinander verrühren.
Die Masse in eine gefettete Backform füllen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei
180° C backen.
In der Form komplett auskühlen lassen.