



Chunky Cheese Cake



Zutaten

- › 250 g Speisequark
 - › 140 g Skyr Naturjoghurt
 - › 1 Ei
 - › 1 Packung Vanille Pudding Pulver
 - › 5 g Chunky Flavour nach Wahl
z.B. Butterkeks, Salty Caramel,
Blaubeere
- > alternativ 100 g Zucker statt Chunky Flavour

Alle Zutaten zu einer Cremigen Masse verrühren.

Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Alles im Ofen für ca. 20 Minuten bei ca. 160° Grad backen.

Tipp: Stell eine Schüssel Wasser mit in den Ofen, so wird er nicht austrocknen.

Tipp Tipp: nach den 20 Minuten den Kuchen noch bei geschlossener Ofentür weitere 15-20 Minuten drinnen lassen. So wird er extra creamy und saftig.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, kann er mit Obst nach Wahl garniert werden. **Bei diesem ist noch eine dünne Karamellsoße als Schicht oben drauf gekommen.**

Über Nacht in den Kühlschrank stellen und servieren.

