

Dreh-dich-um Kuchen

Boden:

150 g Mehl
125 g warme Butter
100 g Zucker
3 Eier
2 Pkg. Vanillezucker
2 TL Kakao
1 Pkg. Backpulver

Alle Zutaten verrühren und in eine befettete Tortenform geben.

Topfenmasse:

2 Pkg. Topfen (500g)
100 g Zucker
3 Eier
1 Pkg. Vanillezucker

Alle Zutaten der Masse verrühren, und auf die dunkle Masse geben.

Kuchen 50 min. bei 180° Grad Heißluft backen.

Die helle Masse fällt während der Backzeit nach unten.

