

# Kathi ostkaka bakmix

**Bakning mix för en ostkaka**

**Paketet innehåller:**

**275 g bakmix, 270 g blandning för toppning.**

**Tillräckligt för en rund form (Ø 26 cm).**

**Du bara lägger till:**

**För degen: 1 ägg, 80 g smör eller margarin.**

**För toppning: 3 ägg, 750 g kvarg, 250 ml mjölk.**

## Beredning

Det är lika enkelt som detta:

Pre-Värm ugnen. Vi rekommenderar bakning med över- och undervärme.

Springform (Ø 26 cm) fett och mjöl.

För degen bakning blandningen, tillsätt 80 g mjukt smör eller margarin och 1 ägg i en skål och använd mixer omrörning på en liten nivå för att bearbeta ca 2 – 3 minuter till en deg.

$\frac{3}{4}$  från degen ut på bakplåt i springform som grund. Forma den resterande degen till en rulle och tryck på ca 3 cm hög som kanten.

För toppning 3 ägg, 750 g kvarg och 250 ml mjölk och blandningen.

Lägg ostmassan på degen golvet.

Baka:

Övre/under värme 180 ° c omgivande luft 160 ° c - 70 min

## Ingredienser:

socker, vetemjöl, vetestärkelse, bakpulver, antioxidationsmedel medium citronsyra, naturlig arom, salt.

Kan innehålla spår av hasselnötter, ägg och mjölkpulver.