



Knackiger Keks in saftigem Kuchen

# CHOCO SCHICHTKUCHEN

## Zutaten

Für den Teig:

- 1 Dose Mandarinenfilets (Abtropfgewicht 175 g)
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Magerquark
- 275 g Weizenmehl
- 3 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung:

- 1 Packung Leibniz Choco Edelherb (125 g)

35 Min

## Zubereitung

Schritt 1

Zum Vorbereiten Mandarinenfilets zum Abtropfen in ein Sieb geben. Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen, Ober- / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Schritt 2

Für den Teig Butter oder Margarine in einem Rührschüsselchen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker

## Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

### 1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermitteln Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

### 2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Adresse. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

und Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Die Eier jeweils ½ Minute unterrühren. Den Quark dazugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren.

### Schritt 3

Ein Drittel des Teiges in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen. Die Hälfte der Mandarinenfilets darauf verteilen und 4 Leibniz Choco Edelherb-Kekse darauflegen, mit der schokolierten Seite nach oben. Die Kekse mit der Hälfte des restlichen Teiges bestreichen und mit den restlichen Mandarinenfilets und weiteren vier Leibniz Choco Edelherb-Keksen nacheinander belegen. Den restlichen Teig aufstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 45 bis 50 Minuten.

### Schritt 4

Die Form auf ein Kuchenrost stellen und nach 10 Minuten den Choco-Schichtkuchen mit dem Backpapier aus der Form lösen und auf das Kuchenrost legen. Den restlichen Choco Edelherb-Kekse mit einem Sägemesser in Streifen schneiden und nach etwa 15 Minuten Auskühlzeit mit der schokolierten Seite auf die Kuchenoberfläche legen und etwas andrücken. Den Choco-Schichtkuchen vollständig erkalten lassen.



## Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



### 1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

## **2. Kontaktformular und Newsletter**

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

## **3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung**

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com).

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

## **4. Links zu Websites anderer Anbieter**

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

## **5. Verantwortliche Stelle**

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com)