



# Rotkäppchen-Kuchen

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Teig

- » 150 g (von 175 g) Butter *weich*
- » 25 g Butter zum Einfetten der Backform
- » 150 g (von 200 g) Zucker
- » 1 Pk. (von 3 Pk.) Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 3 Eier *Kl. M*
- » 200 g Mehl
- » 2 gestr. TL Backpulver
- » 2 El Kakaopulver
- » 2 El Milch
- » 1 Glas Schattenmorellen *350 g Abtropfgewicht*

### Für den Belag

- » 500 g Magerquark
- » 2 Pk. Vanillezucker
- » 1 Pk. (von 3 Pk.) Sahnefestiger
- » 4 EL Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 400 ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Sahnefestiger

### Für das Topping

- » 250 ml Saft der Schattenmorellen
- » 1 EL Zucker
- » 1 Pk. roter Tortenguss

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Butter mit

150 g Zucker,

1 Pk. Vanillezucker und

1 Prise Salz

mit einem Handrührer 5 Min. cremig rühren.

Eier nacheinander je 30 Sek. unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren.

---

2. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen.

Unter den restlichen Teig Kakaopulver und Milch rühren.

Schokoteig auf den hellen Teig streichen.

Schattenmorellen über einem Sieb abgießen, den Saft auffangen.

Die abgetropften Kirschen dicht an dicht auf dem Teig verteilen, dabei nicht andrücken, sondern nur locker darauflegen.

Kuchen im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 45 Min. backen.

Auf einem Rost abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Einen Tortenring oder Springformrand um den Kuchen legen.

---

3. Quark mit

2 Pk. Vanillezucker,

1 Pk. Sahnefestiger,

4 El Zucker und

1 Prise Salz mit einem Handrührer verrühren.

---

4. Sahne mit 2 Pk. Sahnefestiger steif schlagen.

Sahne unter die Quarkmasse heben, auf den Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen, 2 Std. kalt stellen.

---

5. 250 ml Kirschsafte und

1 El Zucker mit dem

1 Pk. Tortengusspulver nach Packungsanweisung zubereiten und sofort über die gewölbte Seite eines Esslöffels auf die Quarkmasse gießen, 30 Min. abkühlen lassen.

**Tipp:** Für eine Dekoration empfiehlt sich nicht schmelzender Zucker (Zierschnee), da Puderzucker durch Feuchtigkeit verschwindet.

---