



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*

Quark-Sahne

- » 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

Kuchen

1. Schattenmorellen über einem Sieb abgießen, den Saft auffangen.

2. Den Ofen auf 180° C vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

3. In einer mittelgroßen Rührschüssel
150 g Butter,
150 g Zucker,
1 Pk. Vanillezucker und
1 Prise Salz
mit einem Handrührer 5 Min. cremig rühren.

4. Eier nacheinander je 30 Sek. in die Buttermasse unterrühren.

5. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren.

6. Rührer abspülen – wird für Sahne gebraucht.

7. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform (28 cm Ø) streichen.

8. Die 2. Hälfte mit Kakaopulver und Milch verrühren und dann auf den hellen Teig streichen.

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

10. Kuchen im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 40 Min. backen.
Auf einem Rost abkühlen lassen. Den Tortenring kurz lockern, danach wieder um den Kuchen legen.

Quark-Sahne-Schicht

1. Sahne mit 2 Pk. Sahnefestiger steif schlagen.

2. 500 g Quark,
2 Pk. Vanillezucker,
1 Pk. Sahnefestiger,
4 EL Zucker und
1 Prise Salz mit einem Handrührer verrühren.

3. Sahne unter die Quarkmasse heben und auf den Kuchen geben und möglichst gleichmäßig glattziehen.
Den Kuchen 2 Std. kalt stellen.

Topping

1. 250 ml Kirschsafte und
1 EL Zucker mit dem
1 Pk. Tortengusspulver
in einem Topf kalt verrühren.

2. Kurz aufkochen lassen und sofort über die gewölbte Seite eines Esslöffels vorsichtig auf die Quark-Sahne-Schicht gießen.

3. 30 Min. abkühlen lassen.

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