Rotkäppchenkuchen (von Beate Güldner)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig:
100g Margarine
150 g Zucker
200 g Mehl
3 Eier
2 Essl. Nutella
1 Päckchen Backpulver
1 Glas Sauerkirschen

für die Füllung:
350g Quark
100 g Zucker
2 Becher Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Tortenguss rot
¼ l Saft

Zubereitung:

Rührteig bereiten (ohne Nutella), die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) streichen. Unter die zweite Teighälfte das Nutella rühren und auf den hellen Teig geben. Die Kirschen darüber verteilen. Bei 175° C ca. 40 Min backen.
Den Kuchen auf einem Drahtteller abkühlen lassen.
Für die Füllung Quark mit Zucker verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Den Kuchen auf eine Platte geben und einen Tortenring darum stellen. Die Quarkmasse auf den Kuchen streichen und ca 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Schluss den Tortenguss überziehen.

Tipp:
Kuchen am Abend vorher zubereiten und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
Bei entsprechend hohem Tortenring kann man auch 3 Becher Sahne und 500 g Quark nehmen.