

## Muttertagskuchen



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### **Einfaches Rezept und Anleitung für einen Muttertagskuchen in Herzform, den auch Kinder mit Papa backen können**

Ein Muttertagskuchen in Herzform ist das schönste selbstgemachte Geschenk für eine Mama zum Muttertag. Beim gemeinsamen Backen haben Papa und Kind oder auch ältere Kinder allein sicher eine Menge Spaß und auch, wenn mal etwas daneben geht ist es doch die Idee, die zählt.

Die Muttertagstorte besteht aus einer cremigen Quark-Frischkäsecreme, die auf einem knusprigen Keksboden gebacken und dann mit frischen Früchten verziert wird.

Der feine Käsekuchen eignet sich aber auch zu jedem anderen Anlass, bei dem Gefühle im Spiel sind ;-) ...ob zum Valentinstag oder als Geburtstagskuchen für eine liebe Person – mit diesem Kuchen in Herzform liegt ihr immer richtig. Daher lohnt sich auch die Anschaffung einer [Herzkuchen-Backform\\*](#). Wer keine hat, kann aber natürlich auch eine ganz normale Springform nehmen.

### **Zutaten für 1 Herzbackform:**

- **Für den Keksboden**
- 1 Packung Vollkornkekse
- 80 g Butter
- **Für die Quarkmasse**
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 500 g Quark
- 160 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Schälchen Himbeeren
- 1 Schälchen Blaubeeren

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 50 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 70 Minuten

## So bäckst du das Kuchenherz zum Muttertag

Zuerst zerbröselst ihr die Kekse fein. Das geht am besten, wenn ihr sie in einen Gefrierbeutel gebt und dann zerklopft – alternativ könnt ihr sie auch in eine Schüssel geben und kurz den Pürierstab reinhalten. Die Kekse mischt ihr dann mit der geschmolzenen Butter zu einem krümeligen Keksteig.

Fettet eine Herzkuchen-Springform gut ein und gebt dann den Keksteig auf den Boden. Dann schiebt ihr die Herzform für 10 Minuten in den auf 175°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.

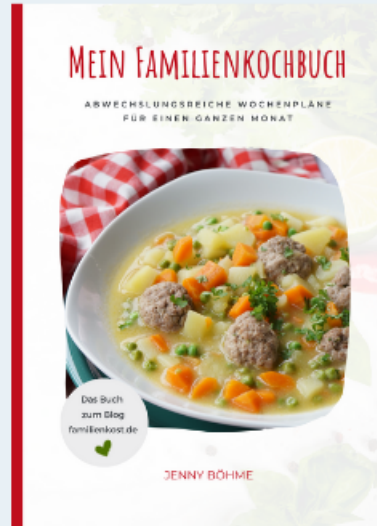
Rührt nun den Frischkäse mit dem Quark, dem (Vanille-)Zucker und den Eiern zu einer cremigen Masse und gebt sie auf den Keksboden. Jetzt geht der Kuchen für weitere 40 Minuten in den Backofen. Anschließend lasst ihr ihn gut abkühlen und löst ihn dann aus der Form.

Dekoriert den Muttertagskuchen wenn er ausgekühlt ist mit frischen Himbeeren und Blaubeeren und fertig ist euer Kuchen zum Muttertag.

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>