Rotkäppchenkuchen

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 140 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 Glas Sauerkirschen

Für die Quark-Sahne-Füllung:

- 500 g Quark
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Rotkäppchen Kuchen einfach zubereiten:

1. Rühre die Butter und den Zucker schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und mixe es mit der Butter-Ei-Masse zu einem cremigen Teig.

2. Halbiere den Teig. Gib die eine Hälfte in eine 26 cm gefettete Springform.

3. Verrühre die andere Hälfte des Teiges mit der Milch und dem Kakaopulver. Gib nun den dunklen Teig auf den hellen Teig in der Springform.

4. Tropfe die Sauerkirschen gut ab und fange den Saft auf. Diesen benötigst du später für die letzte Kuchenschicht. Verteile die Kirschen gleichmäßig auf dem Kuchenteig.

5. Backe den Kuchen für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150°C Ober- und Unterhitze.
6. Lasse den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen und lege ihn auf eine Tortenplatte. Gib einen Tortenring um den Kuchen.

7. Verrühre den Quark mit dem Zucker. Schlage in einer anderen Schüssel die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif. Hebe die Schlagsahne anschließend vorsichtig unter die Quarkmasse.

8. Gib diese Quark-Sahne-Creme auf den Kuchen. Stelle ihn in den Kühlschrank.

9. Verrühre 250 ml Kirschsaft mit dem Tortenguss. Lasse ihn kurz aufkochen und anschließend unter Rühren leicht abkühlen.

10. Verteile den noch flüssigen Tortenguss als letzte Schicht auf der Quarkcreme. Stelle den Kuchen für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Wusstest du, dass du Kuchenböden auch einfrieren kannst? Dafür müssen sie vollständig abgekühlt und verpackt sein. Wenn du mehrere Böden einfrieren möchtest, solltest du sie separat verpacken oder zwischen jede Schicht ein Stück Pergamentpapier legen. Am besten legst du den Kuchen nach dem Abkühlen auch erst einmal in den Kühlschrank, damit der Temperaturunterschied nicht zu groß ist. So vermeidest du, dass Kondenswasser entsteht und der Kuchen matschig wird. Beim Auftauen dann auch wieder erst vom Kühlschrank zur Raumtemperatur wechseln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.