

Schneller Geburtstagskuchen

Zutaten für 26 cm Backform:

Für den Schokoteig:

- 350 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 150 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Für die Quarkfüllung:

- 300 g Quark
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 2 EL Zucker

Außerdem:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht: 350 g)
- 100 g Schokotropfen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Gieße die Kirschen ab. Der Saft eignet sich super für eine erfrischende Schorle.
2. Schlage die Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Gieße das Öl und die Milch hinzu.

3. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Rühre die Mehlmischung und den Kakao in die Eier-Zucker-Mischung.
4. Hebe die Schokotropfen und die Hälfte der Kirschen in den Schokoteig.
5. Fülle den Teig in eine gefettete Backform. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Verrühre den Quark mit dem Vanillepuddingpulver, dem Ei und dem Zucker.
7. Kleckse die Quarkmasse auf den Schokoteig.
8. Verteile die restlichen Kirschen darauf.
9. Backe den Kuchen für 60-70 Minuten. Mach eine Stäbchenprobe, d.h. du stichst mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist er fertig gebacken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

