

Rotkäppchen-Kuchen

100 g	Butter
250 g	Zucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
3	Eier
2 EL	Nutella
1 Glas	Sauerkirschen
500 g	Magerquark
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Tortenguss

- die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen
- Butter, 150 g Zucker, Eier, Mehl und Backpulver zu eine Teig verarbeiten und in zwei Hälften teilen
- unter die eine Hälfte das Nutella verrühren
- den hellen und den dunklen Teig in eine gefettete Springform füllen und die Kirschen darauf verteilen
- den Teig ca. 45 min bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen
- Quark, 100 g Zucker und Vanillezucker verrühren
- Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben
- einen Tortenring um den Boden legen und die Quarkmasse darauf verteilen
- den Tortenguss nach Packungsangabe mit dem Kirschsaf zubereiten und noch heiß auf der Quarkmasse verteilen
- den Kuchen im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen