



Rotkäppchen-Kuchen

Zutaten (für Boden)

- 100 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- ½ Backpulver
- etwas Milch
- 3 Eßl. Nutella oder Schokoladenpulver

für den Belag

- 1 Glas Sauerkirschen
- 500 g Quark
- 3 Sahnesteif
- 1 Vanillezucker
- 2 Becher Schlagsahne
- 3 Eßl. Zucker

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig bereiten, die Hälfte in eine Springform geben. Unter die andere Hälfte die 3 Eßl. Nutella (oder Schokoladenpulver) mischen und auf den ersten Teig in der Springform verteilen. Das Glas Sauerkirschen darauf geben und im Backofen ca. 40-50 Min. bei 175 ° backen.

Für den Beleg die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Quark und Zucker einrühren, auf dem Boden verteilen. Saft der Kirschen (1/4 Ltr.), 2 Eßl. Zucker und roten Tortenguß kochen und alles gleichmäßig auf den Kuchen geben.

(In Abwandlung auch mit anderem Obst, auch ohne Tortenguß)