

## Erdbeerkuchen mit Quark und Sahne



### **Für den Teig:**

6 EL Mehl  
6 EL Zucker  
6 EL Öl  
3 Eier  
1 TL Backpulver

### **Für den Belag:**

500 g Erdbeeren  
500 g Magerquark  
200 ml Sahne  
1 Pck. Vanillezucker  
3 EL Zucker  
2 Pck Gelatine Fix

### **Für den Tortenguss:**

2 Pck Tortenguss, rot  
4 EL Zucker  
500 ml Wasser oder Fruchtsaft

## Arbeitsmaterial / Zutaten / Teig für den Kuchenboden



Arbeitsmaterial  
bereitstellen



Zutaten für den Teig  
bereitstellen



Zutaten für die Füllung  
bereitstellen



Zutaten für den  
Tortenguss bereitstellen



6 EL Mehl in eine  
Schale geben



1 TL Backpulver dazu  
geben



6 EL Zucker dazu  
geben



3 Eier dazu geben

## Teig für den Kuchenboden



6 EL Öl dazu geben



Die Zutaten mit einem  
Rührgerät verrühren



Backpapier auf den  
Boden der Backform  
legen. Die Backform  
verschließen



Rand vom Backpapier  
mit einer Schere  
abschneiden



Teig in die Backform  
füllen



Teig mit einem  
Teigschaber verteilen



Der Teig soll  
gleichmäßig verteilt  
sein



Backofen auf 190 Grad  
vorheizen

## Teig für den Kuchenboden



Backofen auf Umluft einstellen



Teig 10 bis 12 Minuten in dem Backofen backen



Garproben, es darf kein Teig an dem Stab kleben



Backform mit einem Tuch aus dem Ofen nehmen

**Vorsicht heiß !!!**



Kuchenboden mit einem Messer vom Rand lösen



Backform öffnen und den Rand vorsichtig hochheben



Kuchenboden auskühlen lassen



Eine Tortenplatte auf den Kuchenboden legen

## Teig für den Kuchenboden



Den Kuchenboden mit  
der Tortenplatte und  
dem Backform Unterteil  
drehen



Backform Unterteil  
anheben



Backpapier abziehen

## Quark-Sahne-Erdbeermischung herstellen



Erdbeeren in ein Sieb füllen



Erdbeeren mit kaltem Wasser vorsichtig abspülen



Das grüne Blatt von der Erdbeere abschneiden



Erdbeere mit einem Schälmesser in der Mitte durchschneiden



Beide Hälften in der Mitte durchschneiden



Die 4 Stücke in der Mitte durchschneiden



Es sollen 8 Erdbeerstücke werden



Alle Erdbeeren werden so klein geschnitten

## Quark-Sahne-Erdbeermischung herstellen



Quark in eine Schale geben



Zucker und Vanillezucker dazu geben



5 EL klein geschnittene Erdbeeren dazu geben



Alles vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben



Sahne in eine Schale geben



Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen



Die steifgeschlagene Sahne zu der Quark-Erdbeermischung geben



Gelatine Fix dazu geben und alles mit einem Teigschaber unterheben

## Quark-Sahne-Erdbeermischung einfüllen



Einen Tortenring fest um den Kuchenboden legen



Die Quark-Sahnemischung einfüllen



Mit einer Palette oder einem Teigschaber die Mischung verteilen



So das die Mischung gleichmäßig verteilt ist



Die restlichen Erdbeeren dazugeben



Vorsichtig die Erdbeeren mit einem EL verteilen



So dass die Erdbeeren gleichmäßig verteilt sind

## Tortenguss herstellen



Zucker in einen kleinen Topf geben



Tortenguss dazugeben



Wasser oder Fruchtsaft dazu geben und mit einem Schneebesens verrühren



Den Herd auf Stufe 10 anstellen, auf das richtige Kochfeld achten.



Wenn der Tortenguss aufkocht, zur Seite stellen und 1 min auskühlen lassen

Haberland 19.05.2020



Den Tortenguss gleichmäßig über die Erdbeeren gießen



Den Kuchen im Kühlschrank 1 Stunde kaltstellen

## Kuchen anrichten



Ein Messer und ein Behälter mit warmem Wasser bereitstellen



Mit dem Messer vorsichtig am Rand vom Tortenring entlang schneiden



Tortenring vorsichtig lösen und anheben



Der Kuchen ist fertig



Es können auch andere Früchte für diesen Kuchen genommen werden



Guten Appetit....