Schneewittchenkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Margarine, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 gr Zucker, 3 Eier, 60 ml Milch, 200 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 2 Esslöffel Nutella, 1 großes Glas Sauerkirschen, 250 gr Quark, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 1,5 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen roter Tortenguss, 250 ml Sauerkirschsaft.

Die Zubereitung:

Man verarbeite die Zutaten für den Teig (Mehl, Margarine, Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch und Backpulver) zu einem Rührteig.
Die Hälfte des Teigs gibt man auf den Boden einer gefetteten Springform. Die andere Hälfte wird mit Nutella verrührt und anschließend darauf gegeben.
Die gut abgetropften Sauerkirschen werden auf dem Teig verteilt.
Backzeit: 30 Minuten bei 175 °

Die Sahne wird mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif geschlagen und unter den Quark gehoben.
Diese Masse streicht man auf den gut abgekühlten Kirschboden.
Den Tortenguss bereitet man aus ¼ l Saft der Sauerkirschen nach Packungsanleitung und verteilt ihn gleichmäßig auf der Torte.