

# Frau Holle Kuchen

Zeit gesamt  
2h 15min



Zubereitungszeit  
40min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 20 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	250 g
Salz	
Tonkabohnenpaste	1 TL
Wasser mit Kohlensäure	200 ml
Sonnenblumenöl	200 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Himbeeren, tiefgefroren	500 g
Tortenguss, rot	3 Päckchen
Sauerkirschnektar	100 ml
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	60 g
Vanilleextrakt	1 TL
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL
Schokolade, Weiß	50 g
Kokosraspel	50 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,  
SILVERCREST Küchenmaschine, Lochblech, Backrahmen, Whacker

#### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen mit 32x27 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

#### 2. Teig

Verrühre die Eier mit 200 g Zucker, 1 Prise Salz und der Tonkapaste in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib das Wasser und Sonnenblumenöl dazu und rühre beides kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter, bis sich alles verbunden hat.

Fülle den Teig in die Form und streiche ihn glatt.

Tipp: Statt Backpulver und Mehl kannst du mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

#### 3. Boden backen

Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Mache die Stäbchenprobe und lasse ihn vollständig abkühlen. Entferne den Backrahmen nicht.

#### 4. Fruchtfüllung

Gib die Himbeeren in einen großen Topf und erwärme sie bei mittelhoher Hitze. Verrühre den Tortenguss mit dem Kirschnektar und 50 g Zucker. Gieße die Mischung zu den Himbeeren, zerdrücke alles mit einem Whacker oder einem Kartoffelstampfer und lasse die Masse aufkochen. Koche die Himbeeren etwa 1 Minute ein und lasse sie danach kurz abkühlen. Gieße die Füllung auf den Boden, lasse sie abkühlen und stelle den Kuchen dann in den Kühlschrank.

### 5. Sahnecreme

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gieße die Schlagsahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Verteile die Creme über der kalten Himbeerfüllung und streiche sie wellig oder glatt. Stelle das Blech für mindestens 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank.

### 6. Dekoration

Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide den Kuchen in gleichmäßige Stücke. Reibe die weiße Schokolade mit einem Sparschäler zu kleinen Röllchen und streue sie mit den Kokosrapseln darüber. Dekoriere die Schnitten nach Belieben noch mit frischen Himbeeren.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	314 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g