



Nutellakuchen mit Quark und Kirschen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
3 Ei(er)
250 g Mehl
1 TL Backpulver
80 ml Milch
3 EL Nutella
1 Glas Sauerkirschen, Saft auffangen
250 g Quark
3 EL Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
2 Becher Sahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Tortenguss, rot
250 ml Saft von den Kirschen
Zucker

NÄHRWERT

Calories: 4595 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut durchrühren, Mehl, Backpulver und Milch untermischen.

2/3 von dem Teig in eine gefettete Springform mit 26cm Durchmesser geben, die Kirschen darauf verteilen. Das Nutella unter den restlichen Teig mischen und auf die Kirschen geben. Bei 180°C 30 Min. backen.

Quark mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf dem Kuchen verteilen.

Tortenguss mit 1/4 l Saft und Zucker herstellen und den Kuchen damit überziehen.