



- ANZEIGE -

Dieser köstliche Blechkuchen ist mit seiner fruchtigen Himbeerfüllung und cremigen Sahnecreme ein himmlischer Genuss. Der Frau Holle Kuchen ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Gaumenschmaus. Perfekt für besondere Anlässe oder einfach nur, um sich selbst und eure Lieben zu verwöhnen. Für die Dekoration habe ich als Schnee weiße Schokolade und Kokosraspeln verwendet, ihr könnt die Schnitten aber auch mit frischen Himbeeren garnieren.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 32 cm
Breite: 37 cm

VORBEREITUNG

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

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 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.



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

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.

FRUCHTFÜLLUNG

Gib die Himbeeren in einen großen Topf und erwärme sie bei mittelhoher Hitze. Verrühre den Tortenguss mit dem Kirschsafte und 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.

SAHNECREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gieße die Sahne 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

TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Tonkapaste
- 200 g Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 200 g Sonnenblumenöl
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver

FRUCHTFÜLLUNG:

- 500 g Himbeeren (TK)
- 3 Päckchen Tortenguss (rot)
- 100 g Sauerkirschsafte
- 50 g Zucker

SAHNECREME:

- 250 g Quark
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Sahne
- 6.5 TL San-apart

DEKORATION:

- 50 g weiße Schokolade
- 50 g Kokosraspeln

FRAU HOLLE KUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #119



mindestens 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank.

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!