



## 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.