

Odenwälder Fleckenkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Rührteig

250 g weiche Butter
175 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (M)
250 g Mehl
30 g Kakao zum Backen
2 TL Backpulver

Für den Belag

8 Blatt weiße Gelatine
750 g Magerquark
125 g Zucker
1 Glas (720 g) Odenwald Apfel & Vanille, benötigt werden 250 g
250 ml Schlagsahne
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen

Zum Garnieren

3-4 EL Odenwald Apfel & Vanille
2 EL Schokospäne

Zubehör

Backblech
Backpapier
Backrahmen (ca. 30 x 24 cm)

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier unterrühren. Masse ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und zügig unter die Buttermasse rühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Backrahmen darauf setzen, Teig hineingeben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen und auskühlen lassen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker und Odenwald Apfel & Vanille verrühren. Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen und zügig unter die Quarkmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, locker unter die Quarkcreme ziehen und auf dem gebackenen Schokoboden verstreichen. Für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Backrahmen entfernen. Odenwald Apfel & Vanille als Klecks auf dem Kuchen verteilen und mit Schokospänen bestreuen. Kuchen in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + 3-4 Stunden Kühlzeit

Tipp:

Wer den Fruchtgeschmack des Apfelmuses intensivieren möchte, kann den Kuchen auch mit der Variante Odenwald Apfel & Banane oder Odenwald Apfel & Aprikose zubereiten.



Guten Appetit!