

Beeriger Liebesgruß

Für das Backblech:

Alufolie
Herzbackrahmen (22 cm)
etwas Fett

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Essig

Belag:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g rote Johannisbeeren
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
2 geh. EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Anstelle des Spritzbeutels kann man die Quarkmasse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine Ecke abschneiden.

1. Vorbereiten Backblech mit Alufolie belegen und den Herzrahmen darauf stellen. Alufolie so von außen am Backrahmen hochknicken, dass kein Teig auslaufen kann. Alufolie im Herzrahmen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Backrahmen geben. Backblech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Backrahmen lösen, Herz mit der Alufolie zum Auskühlen auf einen Kuchenrost ziehen.

3. Belag: Boden auf eine Tortenplatte stürzen und Alufolie vorsichtig abziehen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Quark mit Crème double, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit einem Esslöffel Quarkmasse verrühren und mit einem Schneebesen in die Quarkmasse einrühren. 200 g Johannisbeeren unterheben. Die Creme zum Gelieren kurz in den Kühlschrank stellen.

4. Backrahmen um den Boden stellen. Quarkmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in großen Tupfen von außen nach innen auf den Boden spritzen. Übrige Johannisbeeren dekorativ darauf verteilen. Kuchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 9 g, Kh: 17 g, kJ: 721, kcal: 173