



Froschkuchen

Diese Käse-Sahne-Torte ist eine einfache, farbige Variante für alle Haribo Quaxi Freunde.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte
100 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)

Quarkcreme:

500 g kalte Schlagsahne
200 ml warmes Wasser
500 g Speisequark (Magerstufe)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

Zum Verzieren:

150 g Haribo Quaxi
Dr. Oetker Feine Dekorblüten oder
Mini Dekorblüten

Wie backe ich einen Froschkuchen?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

- 4 **Quarkcreme zubereiten:**
Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backm. bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne unterheben. 4 EL der Quarkcreme in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und beiseitelegen.
Nun so viel Back- und Speisefarbe unterheben, bis die gewünschte Färbung erreicht ist. Zum Schluss noch einmal etwas Farbe zugeben und nur kurz unterrühren, um etwas zu marmorieren.
Füllung auf den Boden geben und nicht ganz glatt streichen. Die Oberfläche darf gerne kleine Wellen haben. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und Kleckse in verschiedenen Größen aufspritzen. Froschkuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 **Verzieren:**
Den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Vor dem Servieren den Froschkuchen nach Belieben mit Haribo Quaxis und Dekorblüten ausdekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Froschkuchen ist ohne Verzierung einfriergeeignet.

