

## **"Beerenkuchen mit Crossies" von V. Rabe, Westerholz**



### **Boden:**

**4 Eier**

**250 g Butter**

**200 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**250 g Weizenvollkornmehl**

**100 g gem. Nüsse**

**75 g Speisestärke**

**1 P. Backpulver**

**50 ml Milch**

**100 g Choco Crossies**

### **Füllung:**

**1 Ei**

**50 g Zucker**

**2 cl Amaretto**

**250 g Mascarpone**

**250 g Magerquark**

**250 g Schlagsahne**

**2 P. Sahnesteif**

**250 g Erdbeeren**

**200 g Heidelbeeren**

Backofen auf U-/Oberhitze 180°C,  
Umluft 160°C vorheizen.

Erdbeeren und Heidelbeeren waschen.

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker  
schaumig rühren. Weizenvollkornmehl,  
Nüsse, Speisestärke und Backpulver  
vermischen - unter die Eimasse rühren.  
Nach und nach die Milch mit  
unterrühren. Crossies klein hacken und  
unter den fertigen Teig rühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, den  
Teig darauf gleichmäßig verteilen. Im  
Backofen ca. 20 min backen lassen.

Nach dem Backen den Kuchen etwas  
auskühlen lassen, stürzen, das  
Backpapier abziehen und wieder  
wenden.

Ei, Zucker und Amaretto schaumig  
rühren. Mascarpone, Quark hinzufügen  
und unterrühren. Sahne mit dem  
Sahnesteif aufschlagen und unter die  
Masse heben. Fertige Masse auf den  
Kuchen geben. Beeren darauf verteilen.

Tortenguss lt. Packungsangabe  
zubereiten und den Kuchen damit  
überziehen. Kuchen ca. 2 h kühl stellen.

Tipp: TK-Früchte eignen sich ebenfalls,  
sie müssen nur vorher aufgetaut  
werden.

## **1 P. klarer Tortenguss**

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**