

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Waldmeister-Kuchen

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

4 Eier

Für den Belag:

500 g Quark

200 g Zucker

200 g Sahne

1 Pkt. Götterspeise mit Waldmeistergeschmack

Sahne

Zubereitung:

Für den Boden Mehl, Zucker, Backpulver und Eier verrühren und in einer ausgefetteten Obstkuchenform ca. 20 Minuten bei 180°C backen. Sofort stürzen und abkühlen lassen. Für den Belag Quark und Zucker schaumig rühren. In einer Tasse mit heißem Wasser die Götterspeise auflösen. Etwas erkalten lassen und noch warm mit dem Quark verrühren. Zum Schluss wird die geschlagene Sahne untergehoben und alles auf dem Boden gestrichen, glatt oder kuppelförmig.

Das essbare Bild auf den Kuchen legen, den Rand mit Sahnetupfen verzieren.