

# Marmor-Erdbeerkuchen



## Einkaufsliste:

24-26 cm Springform

Für den Teig

250 g Mehl

1,5 TL Backpulver

Prise Salz

200 g weiche Butter

200 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

3 Eier

140 ml Milch

50 g Backkakao

100 g dunkle Schokolade

Für die Creme:

400 g Magerquark

300 ml Sahne

1 Pck Sahnesteif

80 g Puderzucker

Abrieb einer Zitrone

700 g Erdbeeren

## So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C vorheizen, Springform fetten. Alle Zutaten abwägen, Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter und 150 g Zucker schaumig aufschlagen, nach und nach die Eier hinzugeben. Mehlgemisch, Vanillemark und 100 ml Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.  $\frac{3}{4}$  der Masse beiseite stellen. Dunkle Schokolade schmelzen und zum restlichen Teig mit dem Backkakao, 50 g Zucker und 40 ml Milch geben, glatt rühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Springform geben und mit dem Stiel eines Esslöffels leicht vermengen, sodass beide Schichten marmoriert sind. Kuchen 30-40 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

Derweil Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark einrühren. Zitronenabrieb hinzugeben. 150 g Erdbeeren in Stücke schneiden und nach und nach unter Rühren (mit dem Handrührgerät/Küchenmaschine) hinzugeben. Die Erdbeeren werden so weiter zerkleinert und die Masse wird rosa. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben oder einfach so auf den Kuchen geben, verteilen und 30 Minuten kalt stellen.

Mit den restlichen Erdbeeren belegen und servieren.