

Martin Höhenberger
Technischer Vertrieb



Teig

100 g **Margarine**
150 g **Zucker**
1 Päckchen
Vanillinzucker
3 **Eier**
200 g **Mehl**
1/2 Päckchen
Backpulver
100 ml **Milch**
1 Glas **Sauerkirschen**

Belag

250 g **Quark**
250 ml **Sahne**
1 Päckchen **Sahnesteif**
1,5 EL **Zucker**

Glasure

1 Päckchen **Tortenguss**
& 250 ml **Flüssigkeit**

- Teigzutaten in Schüssel verrühren
- 1/2 Teig in Kuchenform einfüllen
- Kirschsafft auffangen, Kirschen auf Teig verteilen und mit restlichem Teig bedecken
- Bei 175 °C für circa 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen
- Sahne steif schlagen und unter den Quark und Zucker heben
- Gleichmäßig auf gut abgekühltem Kuchenboden verteilen
- Alles kühlstellen
- Sahne-Quark-Masse auf Kuchenboden verteilen
- Erneut gut kühlen
- Eine Packung Tortenguss mit 125 ml Kirschsafft & 125 ml Wasser (je nach Glasur auch 250 ml Kirschsafft)
- Anrühren, kurz aufkochen lassen und vorsichtig auf der Sahne-Quark-Schicht verteilen
- Kühlstellen und gekühlt servieren



Schneewittchen-Torte