

Wichtelmützentorte – ein Gewürzkuchen

Für den Teig brauchst du:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- etwas Milch
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt – oder mehr
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Sauerkirschen

Und für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen
- Ja, ein zweites!
- Mehr ist mehr!
- 500 g Quark
- 4 EL Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 400 ml süße Sahne
- (ggf. 2 Pk Sahnesteif)
- 1 Pk roter Tortenguss
- Nur nebenbei: Den Saft von den beiden Gläsern Kirschen solltest du für den Guss aufheben.



Zuerst heizt du den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Abgesehen von Kirschen, Kakao und Lebkuchengewürz verarbeitest du alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Rührteig. Das geht leichter, wenn du die Butter vorher mit Magie auf Zimmertemperatur bringst. Lichtlose können die Butter auch einfach rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach rührst du den Kakao mit ein bis zwei Esslöffeln Milch auf, bis er keine Klümpchen mehr hat. Falls die Masse zu fest werden sollte, füge sparsam noch ein wenig Milch hinzu, bis die Konsistenz cremig ist. Gib diese Creme zusammen mit dem Lebkuchengewürz zum Teig und rühre alles richtig schön glatt. Zum Schluss hebst du die abgetropften Kirschen unter den Teig und streichst ihn in eine gefettete Springform.

Schieb die Form auf der mittleren Schiene in den Ofen und backe alles für bummelig 35 Minuten. Sofern du Umluft benutzen möchtest, brauchst du bloß 160 Grad. Wenn der Kuchen fertig ist, muss er abkühlen. Du kannst ihn also auch prima am Vortag backen. Nur so zur Warnung: Falls du die Quarksahne auf den noch warmen Gewürzkuchen gibst, zerläuft dir der ganze Kram! Das würde ich also nicht tun!

So, nun erkläre ich dir den Belag: Lass das zweite Glas Kirschen abtropfen – nicht vergessen: Den Saft brauchst du noch! Schlag die Sahne steif. Ich mache das immer **ohne** Sahnesteif, aber manche mögen das mit dem Zeug ja lieber, weil die Torte dann hinterher mehr Stand hat.

Anschließend mixt du Quark, Zucker und Vanillezucker miteinander und hebst behutsam die Sahne unter. Verteile die inzwischen gut abgetropften Kirschen auf dem Gewürzkuchen – aber nicht zu nah am Rand! Sonst deckt die Creme die Früchte nicht ab und dann könnten die suppen.

Danach streichst du die Quarksahne auf deine Torte.

Bereite den Tortenguss nach Packungsanleitung zu. Als Flüssigkeit nimmst du den aufgefangenen Kirschsaft. Lass den Guss ein wenig abkühlen und verteile ihn dann zügig auf der Quarksahne. Wenn du etwas Übung hast, entsteht so eine rotglänzende Kuppel. Wenn nicht, sieht das Ganze eher knubblig aus. Aber das macht nichts – auch eine knubbelige Wichtelmützentorte schmeckt prima. Ab in den Kühlschrank damit!



PS: Die Rezepte findest du auch als Druckversion unter
<https://www.johanna-benden.de/downloadcenter/#Rezepte>

Gutes Gelingen!

Dein Thor