

Blitz-Schicht-Kuchen

sehr saftig und wirklich schnell gemacht

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 1 Blech

Schicht 1

250 g Mehl
2 EL Kakaopulver
½ Pkt. Backpulver
175 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
4 EL Wasser
150 g Butter (oder Margarine, kalt, in Stückchen)

Schicht 2

500 g Heidelbeeren (oder 2 kl. Dosen Mandarinen
oder 150 - 200 g Sultaninen oder Rumrosinen)

Schicht3

500 g Quark (Magerquark)
400 g Schmand
100 g Butter (weich oder Margarine)
200 g Zucker
1 TL Zitronen - Schale, abgerieben, unbehandelt
4 Eier

Schicht 4

200 g Mehl
1 Pkt. Puddingpulver (Vanille)
175 g Zucker
75 ml Öl (geschmacksneutral)
2 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Für **Schicht 1** Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Wasser und Butter mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen.
2. Für **Schicht 2** die Heidelbeeren waschen und auf Küchentrepp sehr gut abtropfen lassen. Auf dem dunklen Teig verteilen. (Oder statt der Heidelbeeren abgetropfte Mandarinen oder Rosinen nehmen).
3. Für **Schicht 3** Quark, Schmand, Butter, Zucker, Zitrone und Eier zu einer glatten Creme verrühren, über die Früchte streichen.
4. Für **Schicht 4** Mehl, Puddingpulver, Zucker, Öl und Wasser mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu sehr feinen Streuseln verarbeiten, über die Quarkschicht streuen.
5. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 35 - 45 min backen.

