

Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon [Marmorkuchen](#) und auch [Donauwelle](#) im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent „[Sommergenuss in Rot](#)“ in Ingas „[Jahreszeitenküche](#)“.



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inspirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehafter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert... Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Dinkelmehl 630
- $\frac{1}{2}$ Packung Backpulver
- 50 ml Milch oder Pflanzendrink
- 6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

- 250 g Quark 20%
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher Sahne (ca. 400 ml)
- 2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

- 250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)
- 1 Packung Tortenguss (rot)
- 1–2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem „Happy Blog-Geburtstag!“. Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith