Rezept

Gruselkuchen

Ein Rezept von Gruselkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Teig

- **4** Eier (M)
- **200 ml** Öl
- **320 g** Mehl
- **3 EL** Kakaopulver
- **160 g** Zucker
- **200 ml** Milch
- **1 Pck.** Backpulver

Für die Füllung

- **400 g** Quark
- **100 g** Zucker
- **1 Pck.** Sahnesteif
- **500 g** Erdbeeren
- **250 g** Mascarpone
- **200 g** Sahne
- **100 g** Erdbeerkonfitüre

Deko

Fruchtgummiaugen , -würmer, -spinnen und -mäuse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (38 × 26 cm; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 39 g F, 12 g EW, 59 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Öl schaumig rühren. Milch, Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Eischnee unterheben. Den Teig auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen.

2. Mit einem Löffel eine 1-2 cm tiefe Kuchenschicht ausheben, einen Rand stehen lassen. Die Reste zerbröseln und beiseitestellen.

3. Quark, Mascarpone und Zucker glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, unter die Quarkcreme heben.

4. Konfitüre auf dem Kuchenboden verstreichen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Kelchblätter entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Marmelade setzen.

5. Die Erdbeeren mit der Quarkcreme bedecken. Die Kuchenbrösel darauf verteilen. Die Fruchtgummideko aufstreuen. Den Kuchen mindestens 1 Std. kalt stellen.