



Liebe Mitglieder, Freundinnen und Freunde der Nachbarschaftshilfe und des Repaircafés

Leider ist bei unserem Repair Café Backbuch ein kleiner Fehler passiert, auf der Seite 17 ist die Anleitung für den Schokoladen-Kirsch-Streuselkuchen etwas durcheinandergeraten; hier ist die **richtige Anleitung mit den richtigen Zutaten:**

Schokoladen-Kirsch-Streuselkuchen

Zutaten:

Belag:

ca. 400 g Schattenmorellen aus dem Glas

Streusel und Boden:

250 g Butter

350 g Mehl

20 g Kakao

150 g Zucker

25 g Zartbitter-Schokoladenraspel

Quarkcreme:

3 Eier

100 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

1 Päckchen Sahne-Puddingpulver

60 ml Orangensaft

Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Für die Streusel die Butter bei milder Hitze zerlassen. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Zucker und zerlassene Butter zugeben. Zuerst mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
- 2/3 der Streusel in eine gefettete runde Backform drücken. Bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 10 Minuten vorbacken.
- Inzwischen für die Quarkcreme die Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers 10 Minuten sehr cremig rühren. Quark, Mascarpone und Puddingpulver gut unterrühren. Dann den Orangensaft unterrühren.
- Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden streichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Schokoladenraspel unter die übrigen Streusel mischen und diese über den Kirschen verteilen. Bei gleicher Temperatur nun auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
- Abgekühlt mit etwas Puderzucker bestäuben.

Dann noch ein kleiner Hinweis:

Das Rezept Zitronenkuchen auf Seite 13 ist für einen Blechkuchen.

Bitte entschuldigen Sie das Versehen und backen Sie fröhlich weiter.

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr