



Von **Dr.Oetker**  
am 17.09.2008

"Für den  
Herzbackrahmen"

## Beeriger Liebesgruß

Menüart: **Kaffeetafel**  
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **etwas Übung erforderlich**  
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**  
Tags: **Backen, All-in-Teig, Kuchen aus der Form**

### Zutaten für 12 Portion(en)

#### All-in-Teig:

80 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Kakao (ungezuckert)  
60 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 EL Essig

#### Für das Backblech:

Alufolie  
Herzbackrahmen (22 cm)  
etwas Fett

#### Belag:

3 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß  
250 g rote Johannisbeeren  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Becher Dr. Oetker Crème double (125 g)  
2 gehäufte EL Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zubereitung

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!

#### Vorbereiten

Backblech mit Alufolie belegen und den Herzrahmen darauf  
stellen. Alufolie so von außen am Backrahmen hochknicken,  
dass kein Teig auslaufen kann. Alufolie im Herzrahmen fetten.  
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180°C

Heißluft:

etwa 160°C

### **All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Backrahmen geben. Backblech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit:

etwa 20 Minuten

Backrahmen lösen, Herz mit der Alufolie zum Auskühlen auf einen Kuchenrost ziehen.

### **Belag:**

Boden auf eine Tortenplatte stürzen und Alufolie vorsichtig abziehen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Quark mit Crème double, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit einem Esslöffel Quarkmasse verrühren und mit einem Schneebesen in die Quarkmasse einrühren. 200 g Johannisbeeren unterheben. Die Creme zum Gelieren kurz in den Kühlschrank stellen.

Backrahmen um den Boden stellen. Quarkmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in großen Tupfen von außen nach innen auf den Boden spritzen. Übrige Johannisbeeren dekorativ darauf verteilen. Kuchen 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

### **TIPP:**

Anstelle des Spritzbeutels kann man die Quarkmasse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine Ecke abschneiden.