

## Zutaten:

3 Ei(er)  
110 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
75 g Mehl  
1 TL, gestr. Backpulver  
110 g Haselnüsse, gemahlen  
Für die Füllung:  
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)  
50 g Zucker  
1,5 Pck. Puddingpulver, Vanille  
500 g Snow Creme  
50 g Zucker  
1 EL Kaffeepulver (Cappucinopulver)  
250 g Quark (Magerquark)  
1 Becher Sahne

**Backzeit:** 10min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker mind. 8 min. im *Schlagkessel* mit Hilfe des *Hardliner* schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, im *Müllermeister* sieben und zusammen mit den Nüssen unter die Eiermasse heben. Die *Rosenform* oder die *Margerite* auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegtem *Thermo-Star Vario* stellen und bei gewohnter Temperatur. 10 min. backen. Aus den Sauerkirschen, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver einen Fruchtpudding kochen, gut auskühlen lassen und auf dem fertigen Biskuit mit dem *Liftboy spitz* verstreichen.

Die Snow Creme im *Schlagkessel* so lange rühren, bis die Masse flüssig ist, dann Zucker, Cappuccino und Quark unterrühren. Zuletzt die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme auf die Fruchtmasse streichen und mind. 1 Stunde kaltstellen. Nach Belieben mit Schlagsahne und Kirschen verzieren.