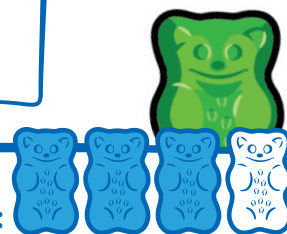


# HARIBO

## Quaxi-Kuchen

Schwierigkeitsgrad:



Diese Käse-Sahne-Torte ist eine einfache, farbige Variante für alle HARIBO Quaxi Freunde.

### Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Backpapier

### Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Käse-Sahne-Torte  
100 g weiche Margarine oder  
Butter  
3 Eier (Größe M)

### Quarkcreme:

500 g kalte Schlagsahne  
200 ml warmes Wasser  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
Dr. Oetker Back- und  
Speisefarbe grün

### Zum Verzieren:

150 g HARIBO Quaxi  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten  
oder Mini Dekorblüten

### So geht's:

#### 1. Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 170 °C  
Heißluft etwa 150 °C

#### 2. Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.  
Einschub: unteres Drittel  
Backzeit: etwa 30 Min.  
Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

#### 4. Quarkcreme zubereiten:

Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne unterheben. 4 EL der Quarkcreme in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und beiseitelegen. Nun so viel Back- und Speisefarbe unterheben, bis die gewünschte Färbung erreicht ist.

Zum Schluss noch einmal etwas Farbe zugeben und nur kurz unterrühren, um etwas zu marmorieren.

Füllung auf den Boden geben und nicht ganz glatt streichen. Die Oberfläche darf gerne kleine Wellen haben. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und Kleckse in verschiedenen Größen aufspritzen. Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5. Verzieren:

Den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Vor dem Servieren den Froschkuchen nach Belieben mit HARIBO Quaxi und Dekorblüten ausdekoriere.

#### TIPP

Der Froschkuchen ist ohne Verzierung einfrierggeeignet.

Teile dein Meisterwerk mit  
**#haribomachtfroh**

