

Spaghetti Eis Kuchen:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 5 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz (optional)

Zutaten Belag:

- 300g Sahne
- 2 Päck. Sahnesteif
- 1 Päck. Vanillezucker
- 500 g Quark
- 1 Päck. Paradiescreme Vanille
- 2 EL Erdbeermarmelade
- ca. 300 g Erdbeeren



Zutaten Topping:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Päck. Vanillezucker
- 1 Päck. Gelantine Fix (15 g)
- weiße Schokolade

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Grad, Ober- Unterhitze vorheizen.

Rühraufsatz einsetzen.

Sahne in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung auf **Stufe 3** schlagen.

Nach ca. 20 Sekunden Sahnesteif und Vanillezucker durch die Deckelöffnung hinzugeben und bis zur gewünschten Festigkeit schlagen lassen. Sahne in eine Rührschüssel umfüllen und kaltstellen.

Mixtopf und Rühraufsatz spülen und Rühraufsatz wieder einsetzen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **7 Min./37°C/Stufe 4** schlagen. Dann weitere **6 Min./Stufe 4** schlagen.

Mehl und Salz rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und **4 Sek./Stufe 3** unterheben.

Rühraufsatz entfernen. Mit dem Spatel das Mehl noch etwas mehr unterheben.

Biskuitteig in den großen Baker geben und sofort **20-25 Minuten (180°C) backen.**

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen.

Kuchen **ca. 10 Minuten abkühlen lassen**, bevor er aus der Form genommen wird. Auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Mixtopf spülen und anschließend den Quark mit dem Paradiescreme Pulver auf **20 Sek./Stufe 3** vermischen. Quarkcreme zur Sahne geben und mit dem Mix'nScrapper vermengen.

Mixtopf spülen.

Den ausgekühlten Bisquitboden wieder in den Baker legen und mit der Marmelade bestreichen. Einen Teil der Erdbeeren halbieren und auf die Marmelade legen.

Die Quark-Sahne Masse in die Plätzchenpresse füllen und den löchrigen Einsatz für Spätzle/Spaghetti einsetzen. Quark-Sahne Creme mit zwei Füllungen auf den Erdbeeren verteilen.

500g Erdbeeren, 2 Päck. Vanillezucker und 1 Päckchen Gelierfix in den Mixtopf geben und **1 Min. /Stufe 8** pürieren und vermischen. Erdbeersoße langsam über die Quark-Sahne Spaghetti geben. Zum Schluß etwas weiße Schokolade raspeln und auf der Erdbeersoße verteilen.

Den Kuchen bis zum servieren kühl stellen.

Tipp: Den Busquit kann man schon sehr gut am Vortag zubereiten und nach dem Auskühlen abgedeckt stehenlassen.



Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn, Eichenweg 55, 33178 Borcheln, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de