

Zutaten:

300 g	weiche Butter
300 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Pck.	abgeriebene Zitronenschale
6	Eier
400 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
25 g	Sahnequark
100 g	Kokosraspel
2 TL	Zimt
200 g	Schokolade
375 g	gemischte Beeren (frisch oder TK)
225 g	Erdbeerkonfitüre



Zubereitung:

1. Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale dickcremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren.
2. Die Hälfte des Teiges auf ein Backblech streichen und den restlichen Teig nochmals halbieren. Unter die eine Hälfte den Sahnequark rühren. Unter die andere Hälfte die mit Zimt vermischten Kokosraspel geben.
3. Schokolade grob hacken und auf den Teigboden streuen. Darauf die Beeren verteilen und mit einem Teelöffel in kleinen Klecksen abwechselnd Kokos-Quarkteig und Konfitüre setzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 50 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Dazu schmeckt Vanillesahne.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

