



Rotkäppchentorte

Zutaten:

Boden:

100 g Margarine, 150 g Zucker,
1 Pck. Vanillinzucker, 3 Eier,
150 g Mehl, 2 EL Backpulver,
2-3 EL Nuss-Nougat-Creme (Nutella)

Quarkmasse:

2 Becher Sahne, 3 Pck. Sahnefestiger,
500 g Quark, 50 g Zucker,
1 Pck. Vanillinzucker

Verzierung:

400 ml verdünnter Kirschsafft,
2 Pck. roter Tortenguss, 50 g Zucker,
Kirschen und Sahne zum Verzieren

Zubereitung:

Boden: Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Quarkmasse: Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne unterheben. Formrand um den Boden legen, Quarkmasse einfüllen und kühl stellen. Roten Tortenguss herstellen und auf die Quarkmasse geben. Abkühlen lassen und mit Sahnetupfen und Kirschen verzieren.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

11

Mit Freude und Engagement anpacken und mitwirken.

"Seit 2015 wohne ich in Bad Dürkheim.

Mit meiner ganzen Freude und meinem Engagement bin ich seit vielen Jahren ehrenamtlich in der Kinder und Jugendarbeit tätig.

Weil ich weiß welche unentdeckten Schätze in unseren Jugendlichen schummern, ist es mir wichtig, Kinder und Jugendliche zu fördern und Generationen zusammen zu führen, um aus der vorhandenen Erfahrung lernen zu dürfen."

Mein Motto:

Anpacken und mitwirken statt schlechtreden.
Voller Zuversicht nach vorne sehen.

Meine Schwerpunkte:

Kinder- und Jugendförderung
Gesundheitspolitik
Tourismusförderung

Jahrgang: 1984

Hobbys: Malen, Backen, Kochen, Gärtnern

Vereine: CEG (Christliche Evangeliumsgemeinde e.V.)



Jelena Klatt

Pharmazeutisch-technische
Assistentin (PTA)

PS: Ich kenne die
Torte von klein
auf.
Schmeckt immer
- gelingt immer -
macht immer gute
Laune.



**Freie
Demokraten**

FDP