

## Blechkuchen mit Roter Grütze und Schmand

### Zutaten für ca. 20 Stücke:

(1 Backblech, ca. 30x40 cm)

#### Für den Teig:

125 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
200 ml Orangen- oder Zitronen-Limonade

#### Für die Creme:

400 g Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
300 g Schmand  
300 g Magerquark  
60 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
Ca. 800 g Osterland Rote Grütze  
250 g Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren)



### Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen, mit der Orangen- oder Zitronenlimonade dazugeben und unterrühren.
2. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand und Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren, die Rote Grütze und Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und ca. 2-3 Stunden kalt stellen.
4. Beeren waschen, trocken tupfen, bei den Erdbeeren den Stielansatz entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Kuchen mit den Beeren garnieren, in Stücke schneiden und servieren.