

## Festtagssonne

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Sonnenform (Ø 24 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)  
300 g weiche Margarine oder Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Schokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Vanille-Geschmack



### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

**1. Vorbereiten:** Sonnenform fetten und mehlen. Kirschen auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen (am besten noch auf Küchenpapier legen) und 16 Kirschen für die Dekoration beiseitelegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**3.** Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und unter die eine Teighälfte das Schokoladenpuddingpulver und unter die andere Teighälfte das Vanillepuddingpulver rühren. Teige mit einem Esslöffel in die Form geben, so dass sich immer eine Portion dunkler und eine Portion heller Teig abwechseln. Zum Schluss den Teig noch etwas glatt streichen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen, dabei die Mitte frei lassen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**4. Verzieren:** Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 3 Esslöffel Sahne auf die Mitte geben und den mittleren Kreis damit einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und auf den "Sahnekreis" ein "aufgeschlagenes Buch" spritzen und außen die Sonnenstrahlen nachspritzen. Die 16 Kirschen im Kreis auflegen. Die Konturen des Buches mit



der Raspelschokolade dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 22 g, Kh: 38 g, kJ: 1.548, kcal: 369