

Beschwipster Kirschlikuchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für das Backblech:

etwas Fett
Alufolie

Rührteig:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
1 Backm. Dr. Oetker Kirschli Kuchen
175 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)



Belag:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Zucker
3 EL Eierlikör oder Kirschwasser nach Wunsch

Außerdem:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
175 ml Kirschsaff (aus dem Gl.)

1. Vorbereiten: Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 125 ml (1/8 l) abmessen. Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Backmischung in eine Rührschüssel geben. Weiche Butter oder Margarine sowie Eier hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann **3 Min.** auf höchster Stufe verrühren. Zuletzt Schokoladeflocken kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und die Sauerkirschen darauf verteilen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Belag: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Nach Belieben 3 Esslöffel Eierlikör oder Kirschwasser kurz unterrühren. Sahne auf das Gebäck streichen. Mit Hilfe eines Esslöffels Verzierungen eindrücken.

4. Soßenpulver mit Kirschsaff nach Packungsanleitung glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und gitterförmig über den Sahnebelag spritzen. Das Gebäck in Stücke schneiden und nach Belieben mit Zitronenmelisse und Kirschen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 20 g, Kh: 33 g, kJ: 1.368, kcal: 325