

## Buttermilchschnitten mit Kirschen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Wenn Sie frische Kirschen (etwa 400 g) verwenden, erhöht sich die Zuckermenge auf etwa 100 g.
- Sie können auch Dr. Oetker Kirsch Grütze aus dem Kühlregal auf die Buttermilchschnitten geben.

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backrahmen

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Wasser  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 ml Buttermilch  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
500 g kalte Schlagsahne

### Kirschkompott:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)  
150 ml Kirschsaft (aus dem Gl.)  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
25 g Zucker

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen.

Teig auf dem Backblech zu einem Quadrat (25 x 25 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**3.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Knetteigboden mit dem Backrahmen erkalten lassen.

**4. Belag:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und auflösen. Buttermilch mit Zucker und Finesse verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Buttermilch mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann mit der übrigen Buttermilch verrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die Creme auf dem erkalteten Boden verteilen und glatt streichen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen und den Kuchen etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Kirschkompott:** Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Gustin mit 4 Esslöffeln von dem Saft mit einem Schneebesen anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Die Kirschen unterrühren, mit Zucker abschmecken und dann das Kompott erkalten lassen.

**6.** Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen in Schnitten teilen, etwas Kompott auf jede Schnitte geben und leicht gekühlt servieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 21 g, Kh: 48 g, kJ: 1.704, kcal: 407



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.