

Kirsch-Blütenkuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
1 EL Wasser

Kirsch-Sahnebelag:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze (500 g)
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 TL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Nach Belieben kann der Kuchen auch vollständig mit der Sahne-Creme bestrichen und mit einem Teelöffel Spitzen gezogen werden.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl, Gustin, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Den Boden 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Backpapier abziehen, Boden mit einem Esslöffel etwa 1/2 cm tief aushöhlen und dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Gebäckreste fein zerbröseln.

4. Kirsch-Sahnebelag: Boden auf eine Tortenplatte legen. Soßenpulver in eine Rührschüssel geben und die Kirsch Grütze nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Dann noch 1 Min. weiterrühren und die Grütze gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und Gebäckbrösel gleichmäßig unterheben. Sofort mit 2 Esslöffeln Nocken formen und am Rand des Kuchens als "Blütenblätter" kreisförmig auf die Kirschmasse setzen. Restliche Sahnemasse dekorativ in die Mitte des Kuchens geben, Schokoladenraspel aufstreuen und den Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 21 g, Kh: 39 g, kJ: 1.520, kcal: 362