





Dornfelder Kirschkuchen

Ein sahniger Obstkuchen mit Sauerkirsch-Füllung

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

180 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Eier (Größe M)
80 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade
200 g Zucker
750 ml Rotwein, z. B. Dornfelder

Belag:

500 g kalte Schlagsahne
1 TL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
½ TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.



3 Füllung:

Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch nur mit Zucker und Rotwein**, zubereiten. Kirschen unterheben. Füllung auf dem Boden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost über Nacht erkalten lassen.

4 Belag:

Kuchen aus der Form lösen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle auf den Kuchen spritzen oder aufstreichen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

