




Kirsch-Pudding-Poke-Cake

Dessert-Kuchen nach Art einer Donauwelle mit Kirschen und Pudding

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
rechteckige Springform (28 x 18 cm)
Fett

Puddingcreme:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Rührteig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
175 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
2 EL Milch

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker

1 Puddingcreme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Den Pudding in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

2 Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Form glatt streichen. Übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und auf dem hellen Teig verstreichen. Den Teig mit einer Gabel etwas marmorieren. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Dann mit einem Kochlöffelstiel viele Löcher in den Kuchen drücken.

5 Guss:

Tortenguss mit Zucker und 250 ml der aufgefangenen Flüssigkeit nach Packungsanleitung kochen. Den Guss über den Kuchen gießen, so dass alle Löcher gefüllt sind. In den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest ist.

6 Puddingcreme:

Sahne steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren und die Sahne unterheben. Puddingcreme auf dem Kuchen verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Puddingcreme auch mit Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade zubereiten.
- Diesen Kuchen kann man sehr gut am Vortag zubereiten, dann ist er am nächsten Tag gut durchgezogen.
- Der Boden ist einfriergeeignet.

