



Kirsch-Rosettenkuchen

Ein fruchtiger Kuchen mit frischen Kirschen oder Kirschen aus dem Glas.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Rosettenform (Ø 26 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.) oder 400 g
Sauerkirschen
50 g weiße Schokolade
300 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Mandel-
Geschmack
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 EL Milch

Zum Verzieren:

150 g weiße Schokolade
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
50 g Pistazienkerne , gemahlen

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Etwa 20 Kirschen zum Verzieren beiseitestellen. Oder frische Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Schokolade fein hacken. Rosettenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.



Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Die Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gut die Hälfte der Schokolade in ein kleines Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Konturen und die Mitte der Rosettenform nachzeichnen und die Schokolade dekorativ darauf verteilen. Auf jede zweite Kontur und die Mitte jeweils 4 Schokoladentupfen spritzen und die 20 Kirschen auf die Schokoladentupfen setzen. Den Rand des Kuchens mit der übrigen geschmolzenen Schokolade mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen und die gemahlene Pistazien mit Hilfe einer Teigkarte gleichmäßig am Rand verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfriergeeignet.

