







Schoko-Cremekuchen mit Kirschen

Schokoladiger Obstkuchen mit Kirschen und Pudding

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

- 1 Vorbereiten:**
Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
- 2 Hefeteig:**
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Fettpfanne fetten.
- 3** Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig auf dem Blech ausrollen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

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

- 4 Belag:**
Crème fraîche, Zucker, Puddingpulver und Eier mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme gleichmäßig auf den Kuchen gießen. Kirschen darauf verteilen.
- 5** Amarettini grob zerbröseln, auf dem Kuchen verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Hefeteig:

175 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Belag:

700 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
500 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver
2 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt frisch am besten, lässt sich aber auch gut einfrieren.

