


Schoko-Kirsch-Schnitten

Saftiger Blechkuchen mit Sahne

12 Stück  gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):
Fett

All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-
Kuchen
150 g weiche Butter oder
Margarine
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Belag:

600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Kirschwasser
250 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf den Boden der Form geben und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Glasur:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen mit der Glasur besprenkeln. Glasur fest werden lassen.

4 Belag:

Schlagsahne in einem Rührbecher kurz aufschlagen. Sahnesteif mit Vanillin-Zucker mischen und unter ständigem Schlagen in die Sahne einstreuen. Kirschwasser zugeben, Sahne steif schlagen, auf den Boden geben und mit einem Esslöffel so verstreichen, dass kleine Mulden bleiben. Kirsch-Grütze dekorativ in die Mulden geben. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen mit der Glasur gut am Vortag vorbereiten. Den Belag dann erst am nächsten Tag darauf geben.
- Wenn Sie den Belag ohne Alkohol zubereiten möchten, lassen Sie das Kirschwasser einfach weg.

