

# Schwarzwälder Kirschtorte vom Blech

Eine Schwarzwälder Kirschtorte mögen einfach alle gerne. Mit diesem Rezept lässt sich der beliebte Klassiker ganz einfach als Blechkuchen zaubern.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Wie backe ich eine Schwarzwälder Kirschtorte vom Blech?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Kirschen für die Füllung auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C  
Heißluft etwa 180 °C

## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Biskuitteig:

80 g Butter

6 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

2 EL Dr. Oetker Kakao

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Tränken:

100 ml Kirschwasser

### Kirschfüllung:

1125 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

(3 Gläser)

3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

75 g Zucker

### Sahnecreme:

1 kg kalte Schlagsahne

5 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 ml Kirschwasser

### Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter



#### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zerlassene Butter kurz unterrühren. Den Teig auf dem Blech glatt streichen, davor einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, damit ein Rand entsteht und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Biskuitteig auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Tränken:

Das Kirschwasser mit 100 ml von der aufgefangenen Kirschflüssigkeit vermischen und den Boden damit tränken.

#### 4 Kirschfüllung zubereiten:

Etwa 175 g Kirschen beiseitestellen. Tortengusspulver mit Zucker in einem Topf mischen und nach und nach mit **600 ml der aufgefangenen Kirschflüssigkeit** anrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, die übrigen Kirschen unterrühren und gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

#### 5 Sahnecreme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Das Kirschwasser hinzufügen und die Sahne ganz steif schlagen. Die Sahne auf den Kirschen verstreichen.

#### 6 Verzieren:

Die Kuvertüre mit Hilfe eines kleinen Messers oder eines Sparschälers direkt auf die Sahnecreme hobeln. Übrige Kirschen darauf verteilen und die Schwarzwälder Kirschtorte vom Blech bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kirschfüllung kann zusätzlich noch mit etwa 2 TL gemahlenem Zimt verfeinert werden.
- Für eine Variante ohne Kirschwasser den Boden einfach mit 200 ml Kirschflüssigkeit aus dem Glas tränken und das Kirschwasser in der Sahne ersatzlos streichen.
- Statt mit Schokospäne die Schwarzwälder Kirschtorte mit Raspelschokolade bestreuen.

