

Kirschenschnitten mit Buttermilch-Zitronencreme

ca. 20 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
2 EL Rum
250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
50 g Speisestärke
1 EL Backkakao

Pudding-Kirschen-Belag:

720 g abgetropfte Kompottkirschen
600 ml Kompottsft
2 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Buttermilch-Zitronencreme:

¼ l Buttermilch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 1/2 Zitrone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

100 g geriebene Schokolade

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier und Rum nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und unterheben.

- 2 Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. 2/3 der Masse einfüllen und glatt streichen. Die übrige Masse mit Kakao verrühren und in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Streifen mit Abstand auf die hellen Masse spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Pudding-Kirschen-Belag:

Für den Belag Kompottsft - statt Milch - mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Fruchtpudding kochen. Die Kirschen gut einrühren. Den Belag auf dem abgekühlten Kuchen glatt streichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.



4 Buttermilch-Zitronencreme:

Für die Creme Buttermilch mit Zitronenschale gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Zitronensaft erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den erkalteten Belag streichen.

5 Zum Bestreuen:

Den Kuchen mit Schokolade bestreuen und ca. 1 Std. kalt stellen.

