

Kirschkuchen mit Schaumhaube

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
2 EL gesiebter Backkakao
1 EL Rum

Kirschen-Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
Kompottsaft
720 g abgetropfte Kompottsauerkirschen

Schaum-Haube:

2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
¼ l Milch
⅓ l flüssiges Schlagobers
3 EL Wasser
100 g klein geschnittene Zartbitter-Kuvertüre

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 2/3 der Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

3 Kakao mit Rum verrühren und in die übrige Masse einrühren. Die dunkle Masse unregelmäßig auf die helle Masse streichen.

4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

5 Den noch warmen Kuchen mit einem Backrahmen umstellen.



6 Kirschen-Belag:

puddingpulver mit Kompottsaft - statt Milch - unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Kirschen in den noch heißen Pudding einrühren. Den Belag im Backrahmen verteilen.

7 Schaum-Haube:

Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen und auf den erkalteten Kirschen-Belag streichen. Mit einem Kaffeelöffel Vertiefungen eindrücken.

8 Schlagobers mit Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen und unter Rühren die Kuvertüre darin auflösen. Das Schoko-Obers auf die Vertiefungen aufteilen.

9 Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

