

# Knackige Kirschnitten

ca. 42 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

2 Dotter (Größe M)  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
400 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
100 g weiche Butter  
¼ l Milch  
2 Eiklar (Größe M)

### Zum Bestreichen:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Topfen-Oberscreme:

500 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)  
500 g Speisetopfen (20% Fett i. Tr.)  
100 g gesiebter Staubzucker  
¼ l Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Fruchteinlage:

780 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen

### Zum Bestreichen und Verzieren:

250 g Kirschenmarmelade  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Sandmasse:

Dotter mit Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Butter und Milch mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar aufschlagen und unterheben.

## 2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

## 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 4 Den erkalteten Kuchen stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen 1-mal durchschneiden.

## 5 Die Kuchenplatten mit der erwärmten Glasur bestreichen.

- 6 Topfen-Oberscreme und Fruchteinlage:**  
Topfen mit Staubzucker verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterrühren. 2/3 der Creme auf einer Schokoseite glatt streichen und mit Kirschen bestreuen. Mit der zweiten Biskuitplatte abdecken (Schokoseite innen) und leicht andrücken.
- 7 Zum Bestreichen und Verzieren:**  
Den Kuchen mit Marmelade bestreichen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und als Gitter aufspritzen. Den Kuchen mit Glasur verzieren und ca. 1 Std. kalt stellen.
- 8** Den Kuchen vor dem Servieren in Schnitten schneiden.