

# Sauerkirsch-Schnitten

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Eier (Größe M)  
250 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Belag:

750 ml Milch  
100 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 EL Eierlikör  
250 g Crème fraîche  
¼ l geschlagenes Schlagobers  
720 g abgetropfte Kompottweichseln

### Guss:

½ l Kompottsaft  
30 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

## 1 Sandmasse:

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

## 2 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Belag:

Für den Belag Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit Eierlikör unter den heißen Pudding rühren. Unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Crème fraîche unter den abgekühlten Pudding rühren. Das Schlagobers mit den Kirschen unterheben. Den Kuchen mit einem Backrahmen umstellen und den Belag darin verteilen. Den Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.



4 Guss:

Für den Guss Kompottsaft mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Etwas davon mit einem Pinsel vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und erstarren lassen. Den übrigen Guss darübergießen und bis zum Servieren kalt stellen.

