

Schoko-Cremekuchen mit Kirschen

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

350 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
175 ml lauwarme Milch
50 g flüssige Butter

Crème fraîche-Kirschenbleag:

250 g Crème fraîche
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade
2 Eier (Größe M)
700 g abgetropfte
Kompottsauerkirschen
100 g grob zerbröselte
Amarettini (ital. Mandelgebäck)

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen. Den Teig ca. 1/2 Std. gehen lassen.

3 Crème fraîche-Kirschenbelag:

Für den Belag Crème fraîche mit Zucker, Puddingpulver und Eiern mit dem Schneebesen glatt rühren und auf den Teig streichen. Die Kirschen darauf verteilen und mit Amarettini bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

