

Spaghetti-Kuchen mit Sauerkirschen

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Tarteform (24 cm Ø)

All-in Sandmasse:

150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Naturjoghurt

Sauerkirsch-Füllung:

200 ml Kompottsaft
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
500 g Kompottsauerkirschen

Mascarpone-Füllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
250 g Mascarpone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

geriebene weiße Kuvertüre

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Tarteform (24 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Sauerkirsch-Füllung:

Den Kompottsaft, wenn nötig, mit Wasser auf 200 ml ergänzen und mit Puddingpulver, Zucker und Vanille Zucker unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Die Kirschen dazugeben und ca. 1 Min. mitkochen. 2/3 der Füllung auf dem erkalteten Kuchenboden verteilen.

4 **Mascarpone-Füllung:**

Die Zutaten glatt rühren und ca. 10 Min. anziehen lassen. Die Füllung mit der Kartoffelpresse auf die erkaltete Sauerkirsch-Füllung pressen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

5 **Zum Bestreuen:**

Den Kuchen vor dem Servieren mit übriger Kirsch-Füllung übergießen. Die geriebene Schokolade darüberstreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das Sauerkirsch-Kompott 1 kg entsteinte Kirschen auf Einkochgläser aufteilen. In jedes Glas je 1 Messerspitze Zimt, Natron und Einsiedehilfe streuen. 1/2 l Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und randvoll über die Kirschen gießen. Die Gläser verschließen, etwas schütteln, in ein 2 cm hoch mit heißem Wasser gefülltes Backblech stellen und in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 100 Grad Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. einwecken (sterilisieren) lassen.
- Der Kuchen ist abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.