SCHWARZWÄLDER KIRSCH SCHNITTE

4.9 bei 10 Bewertungen

30 min | Rührteig | Heißluft | 175 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Die 3 in 1 Form (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) (alternativ Kastenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-klein/)) mit weicher Butter/Backtrennspray (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backtrennspray/) dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
2. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Nun die restlichen Zutaten abwechselnd unterheben bis alles gut vermischt ist.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.
4. Den ausgekühlten Kuchen 2x der Länge nach durchschneiden und den Boden wieder in die Form legen.
5. Schlagobers mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif lt. Packungsanweisung steif schlagen. Etwas Schlag zur Seite stellen.
6. Die Marmelade mit etwas Rum verrühren. Den Boden mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Etwas Creme darüber streichen.
7. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Marmelade und Creme fortfahren.
8. Zum Schluss den Deckel darauf legen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

TEIG

4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Öl
250 g	Naturjoghurt
300 g	Weizenmehl 700
20 g	Kakaopulver
15 g	Backpulver

CREME

600 g	Schlagobers
60 g	Zucker
13 g	Vanillezucker
24 g	Sahnesteif

FÜLLUNG

130 g	Weichselmarmelade
	Rum nach Belieben
1	Glas Kirschen, abgetropft

DEKO

Schokospäne

9 Die 3 in 1 Form lösen. Mit der zur Seite gestellten Schlagobers und den Schokospänen verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Kaltes Schlagobers lässt sich besser steif schlagen.

ZUM EINFETTEN

20 g weiche Butter
20 g Brösel