Schneewittchenkuchen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (12 Stücke)

» 350g Mehl
» 300g Zucker
» 1 Würfel Sana
» Zimt
» 50g Kakao
» 4 Ei(er)
» 1TL Natron
» Rum
» 350ml Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 125g Butter/Margarine
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» Kuvertüre (Halbbitter)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Ofen bei 175°C 5min vorheizen. Sana mit Eiern und Zucker cremig rühren. Zimt und Kakao untermischen. Mehl mit Natron mischen und unter den Teig rühren. Teig bei 150°C ca. 55min in einer Springform backen. Nach dem Abkühlen mit Rum beträufeln.

2. Inzwischen Pudding mit Milch kochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ständig umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Butter auf Zimmertemperatur bringen und cremig rühren. Butter und Pudding mischen.

3. Kirschen gut abtropfen lassen. Teig teilen. Auf eine Hälfte etwas Buttercreme streichen und Kirschen darauf verteilen. Restliche Buttercreme darüber verteilen und glatt streichen.

4. Kuvertüre schmelzen und auf der Buttercreme verteilen. Abkühlen lassen.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke