

Kirsch Schmand Sahnekuchen

Von Annekathrin Weidemann

Hier kommt nun das zweite Familien-Lieblingsrezept, wer ihn einmal gegessen hat wird zum Wiederholungstäter.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
40 min	20 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

4 x Eier
200 g Zucker
1 x Prise Salz
1 x P. Vanillezucker
200 ml Mineralwasser
150 x Öl
neutral
325 g Mehl
1 Backpulver
Päckchen
2 x Gläser Sauerkirschen
4 EL Zucker
4 Tortenguss
Päckchen
500 ml Sahne
3 Sahnesteif
Päckchen
2 Vanillezucker
Päckchen
400 g Schmand
50 g Löffelbiscuit
Zimtzucker nach Geschmack
ca 2 Eßl

Werkzeuge

Waage
Schneebesen
Schüssel
Backblech

Zubereitung

01 Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen.

- 02** Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz 8 Minuten schaumig schlagen.
- 03** Mineralwasser und Öl langsamiterrühren, danach das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterheben.
- 04** Den Teig auf ein Blech geben und erst 5 Minuten bei 120°C backen, dann hoch drehen auf 150°C und weitere 15 Minuten backen.
- 05** Einen Backrahmen um/auf den Teig stellen.
- 06** Die Kirschen in einen Topf geben und mit Tortenguss und Zucker aufkochen lassen.
- 07** Danach alles auf den Boden schütten und abkühlen lassen.
- 08** Jetzt die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und danach den Schmand unterheben.
- 09** Die Creme auf den Kirschen verteilen und glatt streichen.
- 10** Den Löffelbiscuit zerbröseln und auf der Creme gleichmäßig verteilen.
- 11** Zum Schluss die Zimtzuckermischung ebenfalls auf der Creme verteilen.
- 12** Den Kuchen mindestens 4 Stunden kalt stellen und schmecken lassen.