

Vanille Kirsch Blechkuchen

Von Kuchenfee

Ich hatte einfach Lust auf ein einfaches Rezept mit Kirschen & Vanille. Ein Schnelles Rezept ist doch immer praktisch, oder? Wenns mal blitzschnell gehen muss, ist dieses Rezept hier einfach genau das richtige. Die Vanillecreme ist so lecker, cremig und fein, die Kirschen darin runden alles ab und der saftige Kuchenboden ist der krönende Abschluss. Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	25 min	n/a	40 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 250 g Butter
 - weich
- 120 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 5 x Eier
 - Raumtemperatur, Größe M
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
 - Raumtemperatur

CREMEFÜLLUNG

- 3 Blatt Gelatine
- 300 g Quark
 - Magerstufe
- 80 g Zucker
- 600 ml Sahne
- 3 Paket Sahnesteif
- 1 Paket Vanillinzucker

AUSSERDEM

- 500 g Kirschkompott oder Kirschgrütze
- 200 ml Sahne
- 1 Paket Sahnesteif
- 1 Paket Vanillinzucker

Zubereitung

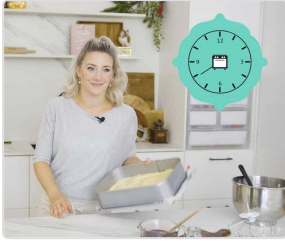
1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform oder Blech mit Backpapier auslegen.
- 02 Butter mit Zucker, Vanillezucker & Salz für einige Minuten aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen kräftig einarbeiten.
- 03 Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, zur Masse geben und einarbeiten. Milch während dessen einlaufen lassen.

Werkzeuge

- Springform
 - 33 cm x 23 cm
- Waage
- Spritzbeutel
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät

- 04** Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ausbacken.



- 05** Sobald der Boden aus dem Ofen kommt, sollte er mit einer Gabel gründlich eingestochen werden bevor die Kirschen bzw. der angemachte Kirschsaff großzügig auf den heissen Boden gegeben und verstrichen wird.

- 06** Den Boden komplett auskühlen lassen vor die Creme hergestellt wird!

2. VANILLECREME

- 01** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

- 02** Quark, Vanille und Zucker vermengen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.



- 03** Gelatine ausdrücken und mit einem Schluck der Kirschgrütze vorsichtig erwärmen bis die Gelatine gelöst ist, jedoch nicht (!!!) aufgekocht. Die Mischung dann mit der restlichen Kirschgrütze in die den Quark geben, und zum Schluss die Sahne unterheben.

- 04** Die Creme in die Form geben, glatt streichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen bis die Creme fest ist und die Gelatine gelieren konnte.

3. DEKOR

- 01** Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, die Hälfte auf die Kirschcreme geben und mit einem Tortenkamm glatt streichen, den Rest in einen Spritzbeutel geben.



- 02** Die Torte vor dem Anschnitt erneut für etwa 30 Minuten kalt stellen.