Schneewittchenkuchen



Dieses beiden Foto hat uns freundlicherweise Elke Kosanke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Backblech:

Teig:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 6 Eier
- 300 g Mehl
- 75 g Stärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 15 g Kakaopulver

Creme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 120 g Zucker
- 4 Eigelb
- 250 g Butter
- 50 g Puderzucker

Außerdem:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 100 g Zartbitterkuvertüre

Dieses beiden Foto hat uns freundlicherweise Elke Kosanke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter die Masse sieben. Alles miteinander verrühren. Teig halbieren und unter eine Hälfte den gesiebten Kakao rühren.

2. Kirschen gut abtropfen lassen. Ein tiefes Backblech (Format ca. 41 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Zuerst den dunklen Teig gleichmäßig darauf verteilen, dann den hellen Teig verstreichen. Kirschen auf den Teig legen.

3. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 – 45 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Creme 50 ml Milch abnehmen und das Puddingpulver mit den Zucker und dem Eigelb gut verquirlen. Restliche Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen, und das Milch-Zucker-Eigelbgemisch schnell unterrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding durch einen Sieb streichen, mit etwas Puderzucker bestäuben und im Kühlschrank erkalten lassen.

5. Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Vanillecreme mit einem Schneebesen noch einmal kurz verrühren, und nochmals durch einen Sieb streichen. Portionsweise unter die Buttercreme rühren. Dabei darauf achten, dass die beiden Cremes die gleiche Temperatur haben, sonst wird die Buttercreme grießelig.

6. Creme gleichmäßig auf den Kuchen verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Messer von der Kuvertüre Schokoladenspäne abschaben und dick auf den Kuchen streuen.

7. Kuchen in gleich große quadratische Stücke schneiden.

Tipp:

Der auf dem Bild gezeigte Kuchen wurde mit flüssiger Kuvertüre marmoriert.