

Kirsch-Schmand-Schnitten

Für den Rührteig:

250 g Butter

200 g Zucker

2 TL Vanillezucker

4 Eier

250 g Weizenmehl 405

½ Päckchen Backpulver

Für den Belag:

750 ml Milch

2,5 Päckchen Vanillepuddingpulver

150 g Zucker

600 g Schmand

2 Eier

2 Gläser Sauerkirschen
(je 350 g Abtropfgewicht)

Für den Tortenguss:

500 ml Kirschsaff

2 Päckchen roter Tortenguss

4 EL Zucker

Für den Rührteig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach dabei die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Dabei am besten einen Backrahmen verwenden.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten vorbacken.

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

In der Zwischenzeit aus Milch und Puddingpulver einen Pudding zubereiten. Zucker einrühren. Wenn der Pudding ein wenig abgekühlt ist, den Schmand und die Eier einrühren.

Den Kuchen aus dem Herd nehmen und mit der Schmandcreme gleichmäßig bestreichen. Mit den abgetropften Kirschen gleichmäßig belegen und im Backofen weitere 15 Minuten backen. Den Kuchen im Anschluss abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen:

100 g steifgeschlagen Sahne
gehackte Pistazien

Aus Tortengusspulver, Zucker und Kirschsaff einen Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Diesen über den Kuchen gießen und erstarren lassen.

Den Kuchenrand abnehmen und in Stücke schneiden. Die Stücke nach Belieben mit Sahnetuffs verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Backtemperatur: 180° C Umluft

Backzeit: 20+15 Minuten

