

DONA UWELLE

Backblech
 Backpapier
 Küchenmaschine, Stabmixer
 Frischhaltefolie
 Kammschaber

ZUTATEN

TEIG

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 🛒 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier
- 1 dl Sauerrahm
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 🛒 3 El Kakaopulver
- 500 g Sauerkirschen, TK
- 50 g Maizena

CREME

- 🛒 1 Pck. Vanillecremepulver
- 60 g Zucker
- 5 dl Milch
- 250 g Butter, weich
- 🛒 50 g Palmin oder Kakaobutter, heiss

GLASUR

- 75 g Staubzucker
- 🛒 40 g Kakaopulver
- 1 Ei
- 120 g Palmin oder Kakaobutter, flüssig, aber nicht heiss
- 0,7 dl Rahm, flüssig

ZUBEREITUNG

TEIG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen, die Eier und den Sauerrahm hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Buttermasse heben. Zwei Drittel des Teiges gleichmässig auf das Backpapier streichen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver mischen und auf den hellen Teig streichen. Die gefrorenen Kirschen in eine Schüssel geben und mit dem Maizena bestäuben, danach auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

CREME

Das Puddingpulver und den Zucker in einer Schüssel mit 1 dl Milch anrühren, die restliche Milch in einen Topf giessen und zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver hinzugeben und unter ständigem Rühren gut aufkochen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Die weiche Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen und die kalte Creme esslöffelweise nach und nach hinzugeben. Dabei immer weiter schlagen. Am Schluss das heisse Fett in sehr dünnem Strahl einlaufen lassen. Die fertige Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.

Rezept von Markus Heckel



GLASUR

Den Staubzucker mit dem Kakaopulver und dem Ei mischen und nach und nach mit der Butter glattrühren. Mit dem Stabmixer den Rahm einmischen und so lange laufen lassen, bis eine glänzende Masse entstanden ist. Die Glasur auf der Creme verteilen und mit einem Kammschaber ein Wellenmuster ziehen.