



Schwarzwalder Kirsch-Blech

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Sauerkirschen im Glas	175 g
Sauerkirschnektar	100 ml
Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	3 St.
Mandeln, gemahlen	100 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	2 TL
Schokoladenstreusel, Vollmilch	50 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Crème fraîche	200 g
Puderzucker	60 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	8 TL
Raspelschokolade, zartbitter	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 20 x 30 cm,
SILVERCREST Küchenmaschine, Lochblech

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Gieße die Kirschen ab, fange dabei den Saft auf.

2. Schokoladenteig

Verrühre die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten weiß cremig. Rühre jedes Ei einzeln für jeweils 30 Sekunden ein, damit sich alles gut verbindet. Vermische die Mandeln mit dem Mehl, Kakao, Backpulver und den Schokostreuseln und röhre alles gemeinsam mit dem Kirschsaft in die Buttermasse. Gib nur so viel Kirschsaft hinzu, dass ein sämiger Teig entsteht. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und verteile die Kirschen darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten. Mach die Stäbchenprobe und lass den Kuchen auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen.

Tipp: Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind. Verwende im Teig gerne zusätzlich 1-2 Esslöffel Kirschwasser. Wenn du es noch intensiver magst, kannst du den Kuchen nach dem Backen mit etwas Kirschwasser beträufeln.

3. Creme

Verrühre den Sahnequark mit der Crème Fraîche, dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt in einer großen Schüssel. Gib langsam die Sahne dazu und schlage die Creme mit dem San-apart steif.

Tipp: Auch zur Creme kannst du nach Belieben 1-2 EL Kirschwasser hinzugeben.

4. Dekoration

Verteile die Creme wellig auf dem Kuchen, bestreue sie mit der Raspelschokolade und stelle den Kuchen für 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Schneide ihn zum Servieren in rechteckige Schnitten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	4801 kcal
Kohlenhydrate	502 g
Eiweiß	112 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	278 g