



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-BLECH / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #22



- ANZEIGE -

Wenn es mal schnell gehen muss, ist dieses Schwarzwälder Kirsch-Blech genau das richtige. Die Schnitten passen auf jedes Buffet und sind einfach und mit wenig Aufwand zubereitet. Die alkoholfreie Variante der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte schmeckt hervorragend und ist auch für Kinder geeignet. Das Rezept könnt ihr auch ganz einfach verdoppeln und so ein ganzes Blech backen oder die Umrechnungsfunktion nutzen und ihn in einer runden Form backen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 19 cm

Breite: 32 cm

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.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und 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 rühre alles gemeinsam mit dem Kirschsaff in die Buttermasse. Gib nur so viel Kirschsaff 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.



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 betreufeln.

CREME

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



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

SCHOKOLADENTEIG :

- 175 g** Sauerkirschen (Glas, abgetropft)
- 100 g** Sauerkirschsaff (Glas)
- 125 g** Butter (weich)
- 125 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier (zimmerwarm)
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 2 TL** Backpulver
- 50 g** Schokoladenstreusel

CREME:

- 250 g** Quark (40 %)
- 200 g** Crème fraîche
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 8 TL** San-apart

DEKORATION:

- 40 g** Raspelschokolade (Zartbitter)



SCHWARZWÄLDER KIRSCH-BLECH / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #22

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!