

## Schwarzwälder Schnitten vom Blech



Zubereitung: 40 min (ohne Wartezeit)

Backzeit: 15 min

Zeit insgesamt: 55 min

### Zutaten für ein Blech (42 cm x 29 cm) mit 24 Stückchen:

#### Für den Biskuitboden:

5 Eier (zimmerwarm)

170 g Zucker

1 Prise Salz

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

30 g Kakao

110 g Mehl

35 g Speisestärke

½ TL Backpulver

45 g Butter, zerlassen

#### Für die Kuchentränke:

2 cl Kirschwasser (für die alkoholfreie Variante 20 ml Kirschsafte)

#### Für die Kirschfüllung:

2 Gläser Sauerkirschen (davon 16 Stück für die Deko beiseite legen)

65 g Speisestärke

1 Prise Zimt

Saft einer halben Zitrone

80 g Zucker

#### Für die Sahne:

500 ml Sahne

5 TL San apart oder 2 Pck. Sahnesteif

15 g Zucker

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

#### Für die Deko:

16 Sauerkirschen (aus dem Glas)

Schokosplitter

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech (zum Beispiel eine Blechkuchenspringform) mit etwas Butter einfetten. Den Rand dabei frei lassen, damit der Teig hochklettern kann!

Für den Biskuitteig die Eier mit Salz, Zucker und Vanille mindestens 15 min mit einer Küchenmaschine oder 20 min mit einem Handrührgerät weißcremig aufschlagen. Das Volumen der Eier-Masse sollte sich mindestens verdreifacht haben. Sobald keine Eier-Zucker-Mischung mehr vom Schneebesen tropft könnt ihr den nächsten Schritt durchführen. Hierfür nun alle trockenen Zutaten, wie Mehl, Backpulver, Kakao und Speisestärke zur Eier-Masse sieben und vorsichtig mit einem

Schneebesen oder Teigschaber unterheben. Zum Schluss die zerlassene (aber nicht mehr heiße) Butter untermischen. Den Teig auf das Backblech füllen und glatt streichen. Nun etwa 13 bis 15 min auf der mittleren Schiene backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Den Kuchen 5 min in der Form abkühlen lassen und anschließend den Springformrand lösen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und vollständig abkühlen lassen.

Während der Kuchen abkühlt kann die Kirschfüllung vorbereitet werden. Dazu die Sauerkirschen (Achtung: für die Deko 16 Stück beiseite legen) mit Kirschsafte in einen Topf geben. Speisestärke, Zucker, Zimt und Zitronensaft mit einem Schneebesen unterrühren. Alles bei höchster Stufe unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald es wie ein Pudding eindickt noch weitere 1 bis 2 min weiterköcheln lassen und ständig rühren. Die Kirschfüllung nun in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Sobald der Biskuit abgekühlt ist, den Springformrand fest darum umschließen und den Teig mit Kirschwasser oder Kirschsafte tränken. Die abgekühlte Kirschfüllung auf den Biskuit geben und glatt streichen. Den Kuchen kaltstellen.

Die Sahne etwa eine halbe Minute aufschlagen. Anschließend das Sahnestandmittel, Zucker und Vanille hinzugeben und steif schlagen. Die fertige Sahne nun auf der Kirschfüllung verteilen. Ein wenig Sahne für die Deko-Sahnehäubchen übrig lassen. Eventuell mit Hilfe eines Teigschabers oder einer Winkelpalette die Sahne glatt streichen.

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 16 Häubchen am Rand des Kuchens aufspritzen. Die restlichen Sauerkirschen auf die Hauben setzen. Mit Schokosplitter nun die Mitte des Kuchens verzieren.

Anschließend den Kuchen bis zum Verzehr kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥