



Schwarzwälderkerch - Schnitten

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 3 Ei(er)
- 300 g Zucker
- 150 g Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 ml Milch
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Glas Marmelade, Kirschgeschmack
- 2 EL Maisstärke
- 3 EL Rum
- 2 Becher Sahne
- 4 EL Zucker
- 1 Paket Schokoblättchen
- 2 Gläser Sauerkirschen, entsteint

ZUBEREITUNG

Die ganzen Eier mit Margarine und dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch einrühren, Mehl, Backpulver und Kakao dazu mixen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 225 Grad ca. 15 Minuten backen. Den Kuchen auf eine Platte stürzen und das Papier abziehen. Während der Kuchen bäckt, den Saft der Sauerkirschen (Weichseln) mit der Kirschmarmelade und dem Rum verrühren und mit der Maisstärke glatt rühren. Aufkochen und eindicken. Diese Masse auf den heißen Kuchen streichen und danach auskühlen lassen. Die Sahne sehr steif schlagen und mit dem Zucker verrühren (man kann süßen, wie man mag). Die Weichseln bis auf 40 Stück unterheben und diese Sahnemasse auf den Kuchen streichen. Mit Schokoblättchen bestreuen und mit den übrigen Weichseln verzieren.