

Haselnuss-Kirsch-Kuchen



Einkaufsliste:

20-24cm Springform
Haselnuss-Kuchen
90g Butter
90g Zucker
1EL Vanillezucker
5 Eier, getrennt
200g gemahlene Haselnüsse
1TL Backpulver
1EL Backkakao
Prise Salz

Kirsch-Creme
600g TK Sauerkirschen
150ml Maracuja- oder Kirschsft
60g Speisestärke
80g Zucker
2EL Vanillezucker

Sahne-Creme
250ml Sahne
(1 Pck. Sahnesteif)
1EL Puderzucker
1EL Vanillezucker
80g Schokoraspel

Zur Dekoration:
1EL Backkakao

So wird's gemacht:

Für den Teig:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eiweiße mit 50g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, restlicher Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Haselnüsse, Backpulver, Prise Salz und Kakao mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben.

Springform buttern und leicht bemehlen. Teig in die Form geben und glatt streichen. 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen.

Kirsch-Creme:

Derweil die Kirschen vorbereiten. Hierfür Kirschen und Saft in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Kirschen aufgetaut sind, durch ein Sieb geben. Kirschen beiseite stellen, Saft aufkochen. Zucker hinzufügen. Speisestärke mit 50ml Wasser glatt rühren und in die Saft-Masse unter ständigem Rühren geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Kirschen hinzufügen und die Masse glatt rühren. Abdecken und abkühlen lassen

Sobald Kuchen und Creme abgekühlt sind (gerne auch am Vortag vorbereiten), Kirsch-Creme auf dem Boden verteilen, kalt stellen.

Nun Sahne und Zucker in eine Schüssel geben und steif schlagen, wer möchte 1 Pck. Sahnesteif hinzugeben. Zum Schluss die Schokoraspel unterheben. Sahne auf dem Kuchen verteilen und vor dem Servieren mit Kakao besieben.