

Schneewittchenkuchen

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Zutaten Biskuit:

300 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
300 g Mehl
4 TL Backpulver
0,5 dl Milch
3 TL Kakao
ca.700g eingelegte Sauerkirschen



Schokoladenüberzug:

300 g Zartbitterkuvertüre
30 g weisses Kokosfett

Zutaten Buttercrème:

5 dl abgekühlte Vanillecrème oder Vanillepudding
300g zimmerwarme Butter

Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Tiefes Backblech, ca. 32 x 39 cm fetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Für das Biskuit die Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Die Hälfte der Biskuitmasse auf das Backblech streichen.

Unter die andere Hälfte den Kakao unterheben, auf den hellen Teig streichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Buttercrème den Butter mit den Schneebesen des Rührgeräts weisscremig aufschlagen. Die Vanillecrème langsam unter die Butter rühren (Butter und Crème müssen die gleiche Temperatur haben, damit sie sich gut verbinden). Die Buttercreme auf den Kuchen streichen und an einem kühlen Ort mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre und Kokosfett grob hacken, im heissen Wasserbad schmelzen.

Die Kuvertüre ca. 15 Minuten abkühlen lassen – sie muss noch streichfähig sein! Dann zügig auf den Kuchen streichen und evtl. etwas trocknen lassen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist.