

Feuriger Kirsch-Krokant -glutenfrei-

Teig:

6 Eier, 200 g Butter, 120 g Rohrohrzucker, 200 g gemahlene Haselnüsse/Haselnusskrokant, 65 g Maisstärke, 1 P. Backpulver, 1 P. Vanillezucker, 100 g Raspelschokolade, 1 Prise Salz,

Füllung:

300 g Sauerkirschen (TK/1 Glas 750g), ¼ l Sauerkirschsaft, ½ P. Pudding, Zucker und Chili nach Belieben

Schokosahne:

250 g Schlagsahne, 1 Sahnesteif, ½ P. Vanillezucker, ¼ l Schoko-Pudding, 100 g Zartbitterkuvertüre

Eier trennen; Eiweiß steif schlagen. Butter mit Zucker dickcremig schlagen und Eigelb, Salz, Vanillezucker nach und nach unterrühren. Haselnüsse, Maisstärke, Backpulver, Raspelschokolade vermischen und kurz unterschlagen. Das Eiweiß auf 2 mal unterheben.

Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen und backen.

Abgekühlt 1 mal quer durchschneiden und füllen.

Für die Füllung Sauerkirschen auftauen/abtropfen und etwas pürieren, kurz aufkochen, Chili nach Belieben zugeben. Pudding laut Anleitung kochen, Kirschen unterrühren und auf den unteren Teigboden streichen.

Die 2. Kuchenhälfte obenauf legen, auskühlen lassen.

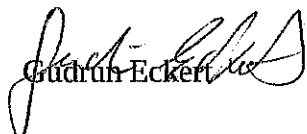
Für die Schokosahne Kuvertüre zerlassen, den Pudding lt. Anleitung kochen und die Kuvertüre gleich unterrühren. Sahne steif schlagen und den Pudding/Kuvertüre vorsichtig unterheben. Alles gleichmäßig auf den oberen Kuchenboden streichen.

Garnitur nach Belieben (Raspelschokolade, etwas zerlassene Kürvertüre u. a.)

Backzeit: ca. 40 bis 50 Min. Stäbchenprobe

Backhitze: 75 °C

Ich wünsche viel Spaß beim Backen und guten Gelingen.


Gudrun Eckert