

# Schwarzwälder Kirschkuchen vom Blech

Für den Boden:

3 Eier  
5-6 EL heißes Wasser mit Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen  
150g Zucker mit 1 Pk. Vanillinzucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen  
80g Weizenmehl mit  
20g Kakao und  
50g Speisestärke und  
1 gestr. TL. Backpulver mischen, sieben, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C Ober/Unterhitze ca. 10-15 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf ein zweites Backpapier stürzen und sofort mit einem kalten und nassen Lappen vom ersten Backpapier trennen. Auskühlen lassen.

Für den Belag:

2 Gläser Sauerkirschen abschütten,  
mit 500ml Kirschsft und  
2 Pk roten Tortenguss einen Guss herstellen.

Die Sauerkirschen zugeben, gut durchmischen und auf den Teig geben.

Für die Joghurtcreme:

500g cremigen Joghurt mit  
60g gesiebttem Puderzucker und  
2 EL Aprikosenmarmelade vermischen.  
4 Blatt Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit  
2cl Apricot Brandy oder  
Orangenlikör oder  
Apfelsaft mischen und Gelatine unter Erhitzen darin auflösen, unter die Joghurtmasse geben und gut verrühren.  
2 Becher Sahne steif schlagen und unter die Jogurtmasse geben. Das Ganze gleichmäßig auf den Kirschen verteilen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Aufschneiden mit  
Schokoraspeln bestreuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Beate Schupp  
[www.Stempel-trifft-Papier.de](http://www.Stempel-trifft-Papier.de)