



Schoko-Kirsch-Gewürzschnitten mit Zimt-Sahne

Zutaten für den Rührteig:

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 P. Puddingpulver Schoko
- 1 TL Zimt
- 2 gestr. TL Spekulatiusgewürz
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)



Zutaten für die Zimt-Sahne:

- 400 g Schlagsahne
- 2 P. Sahnesteif
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Rührteig Margarine, Zucker + Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier + Milch zugeben und verrühren. Alle restlichen trockenen Zutaten zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Blechkuchen-Springform (39x27,5x8) füllen (alternativ ein passendes tiefes Backblech oder Blech mit Backrahmen benutzen).

Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen bei 175°C Umluft für ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!).

Für die Zimt-Sahne alle Zutaten mit dem Handrührgerät aufschlagen bis die Sahne steif ist. Die Sahne wellenartig auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Wer möchte bestreut den Kuchen zusätzlich mit Zimt-Zucker. Als Deko habe ich noch silberne Zuckerperlen verwendet.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de