

Schwäbische Fasnachtkuechlein

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

* Teig:

8 Eier
200 g Zucker
2 tb Margarine
150 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakao

* Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (450 g
; Fruchteinwaage)
3 ts Speisestärke
2 tb Kirschwasser
750 g Schlagsahne
2 tb Puderzucker
50 g Blockschokolade

Eier trennen. Eigelb mit 8 EL warmen Wasser und Zucker dickschäumig schlagen. Margarine schmelzen und unterziehen. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Kakao mischen. Auf den Eischnee sieben. Locker unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 min backen. Auskühlen lassen. (Anmerkung: wenns schneller/einfacher gehen soll, kann man ja auch einen vorgefertigten Tortenboden verwenden).

Kirschen abtropfen lassen, dabei 1/4 l Saft auffangen. 16 Kirschen beiseite legen. 2EL Saft mit Stärke veruehren, den Rest kochen. Kirschen hineingeben und abkühlen lassen. Biskuit zweimal durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln.

Tortenring um einen Boden legen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Kompotts und 1/3 Sahne auf den Boden streichen. Den zweiten Boden drauflegen, das übrige Kompott und 1/3 Sahne draufgeben. Mit dem dritten Boden abdecken. Kalt stellen.

Mit restlicher Sahne bestreichen und Rosetten aufspritzen. Mit Kirschen und Schokoladenspänen garnieren.

Quelle: Backen ist Liebe...Südwest Verlag 1998