

Schwarzwälder-Kirsch-Türmchen

Zutaten Biskuit

4 Eier
1 Prise Salz
4 EL Wasser
80 g feiner Backzucker
10 g Gewürztraum Winterzucker
100 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Weinsteinpulver
3 TL Kakaopulver

Zutaten Füllung

300 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2-3 TL Gewürztraum Winterzucker

1 Glas Schattenmorellen

Raspelschokolade

Zubereitung Biskuit

Die Eier mit Wasser und Salz sehr steif schlagen. Zucker mit Gewürztraum Winterzucker mischen und langsam einrieseln lassen.

Mehl mit Weinsteinpulver und Kakao mischen und auf die Eimischung sieben. Vorsichtig unterheben.

Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 9-10 Minuten backen. Der Biskuit ist fertig, wenn er leicht nachgibt.



Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen, den Biskuit darauf stürzen und das Backpapier mit etwas Wasser einstreichen. Nach ca. 20 Sekunden Papier abziehen und den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung

Sahne mit Sahnesteif und Gewürztraum Winterzucker steif schlagen.

Schattenmorellen abtropfen lassen.

Den Biskuit einmal halbieren. Die eine Seite mit der Hälfte der Sahne bestreichen, Kirschen darauflegen und die zweite Hälfte des Biskuits obenauf legen. Mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Nun könnt ihr den Kuchen in kleine Würfel schneiden und habt eine tolle Variation der bekannten Schwarzwälder-Kirsch-Torte: Schwarzwälder-Kirsch-Türmchen.

