

Schwarzwälder auf dem Blech

© Marianne Brendel

Für den Boden:

2 Tassen Zucker
5 Eier
1 Tasse Öl
1 Tasse Kaba
2 Tassen gem. Haselnüsse
2 Tassen Mehl
1 P. Backpulver
1 Tasse Sprudelwasser
2 Gläschen Kirschwasser

Den Rührteig ca. 20 Minuten bei 170°C auf dem Blech backen. Wenn keine Heißluft zugeschaltet ist ca. 40 Min.

Ein eckiger Hilfsrahmen zum Füllen ist für diesen Kuchen dringend empfohlen und wird bis kurz vor dem Aufschneiden für die Zubereitung benötigt.

Kann man auch als trockenen Kuchen in der Ringform backen – 170°C - 60 Min. – Achtung: immer die gleiche Fassengröße nehmen.

Für den Belag:

3 Gläser Sauerkirschen
2 Gläschen Kirschwasser
6 P. roter Tortenguss
4 Beutel Sahne a 200 g
4 Päckchen Sahnesteif
100 g Blockschokolade oder Schokoraspel

Tortenguss nach Packungsanweisung aufkochen, dann Sauerkirschen und Kirschwasser hinzufügen. Die Masse auf den Boden streichen und abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und über den Kuchen geben.

Blockschokolade darüber reiben oder mit fertigen Schokoraspeln bestreuen.

Kleine Kalorienbombe für große Feste.

