

Schneewittchenkuchen

Zutaten:

Teig:

3 Eier
100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 kg Sauerkirschen (entsteint; oder 2 Gläser)

Buttercreme:

250 g Butter
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepudding
Milch

Schokoladenguss:

6 EL Zucker
6 EL Milch
3 EL Kakao
200 g Kokosfett
1 Ei

Zubereitung:

Teig:

Aus den Zutaten (außer Kirschen) einen Teig bereiten und auf ein Backblech geben.

Bei 170 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

Sauerkirschen auf einem Sieb ablaufen lassen und auf dem Teig verteilen.

Buttercreme:

Vanillepudding kochen; Butter und Zucker schaumig rühren, mit dem erkaltenden Pudding zur Creme aufschlagen. Anschließend auf den gebackenen Boden streichen.

Schokoladenguss:

Zucker und Milch aufkochen, das geschmolzene Kokosfett einrühren und den Kakao dazugeben. Nach der Abkühlung das Ei unterrühren und auf der Buttercreme verteilen und kühl stellen.