

Bauermolkerei Schnelle Welle

Ihr braucht:

Für den Boden:

- 250g Butter
- 250g Rohrzucker
- 6 Eier
- 200g Schmand
- 350g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 2 Gläser Sauerkirschen

Für den Belag:

- 400g Schmand
- 400g Schlagsahne
- 4 EL Zucker
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Aus Butter, Zucker, Eiern, Schmand, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen
2. Die Hälfte dieses Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen
3. Unter die andere Hälfte 2 EL Kakaopulver rühren und diesen Teig nun auf den hellen Teig streichen
4. Mit den abgetropften Kirschen belegen
5. Den Blechkuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Minuten backen
6. Anschließend abkühlen lassen.
7. Den Schmand mit 4 EL Zucker verrühren. Die Sahne steifschlagen, unter den Schmand heben und die Masse auf den Kuchen streichen
8. Im Kühlschrank kalt stellen und etwas durchziehen lassen
9. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnepark.de) VORBEISCHAUEN