

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitten

Weicher Biskuit, saftige Kirschfüllung und Sahne. Diese Schnittchen kommen immer gut an!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. L)*

120g Puderzucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

30g Kakao

2 TL Backpulver

Für den Belag:

2 Gläser Sauerkirschen

2 P. Vanillepuddingpulver (ggf. laktosefrei)

600ml Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

Schokoladenraspel

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen.

3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte legen, die Ränder begradigen und einen Backrahmen um den Biskuit legen.
6. Die Sauerkirschen (einige für die Dekoration zurückbehalten) mit Saft in einen Kochtopf geben und das Vanillepuddingpulver einrühren. Alles zusammen aufkochen und noch heiß auf den Teig verteilen. Mindestens eine Stunde auskühlen lassen.
7. Die Sahne steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Etwas Sahne in eine Tortenspritze füllen und die Schnitten damit dekorieren. Mit Kirschen belegen und mit Schokoladenraspel verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.