

Schnitten mit Kirschfüllung

etwa 9 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Füllung:

500 g Quark
50 g Puderzucker
1 ½ dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine
express
300 g Kirschen , halbiert (TK
möglich)

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
2 - 3 EL Kirschkonfitüre

1 Vorbereiten:

Kirschen auftauen, falls tiefgefrorene verwendet werden. Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (21 × 30 cm). Spritzsack mit kleiner Lochtülle.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Cupcakes Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten, in den Backrahmen auf dem Backblech verteilen und während ca. 20 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Beide Biskuitböden mit Glasur bestreichen. Den Quark mit Puderzucker mischen. Rahm mit dem Mixer steif schlagen und mit der Gelatine unter den Quark ziehen. 2/3 der Crème auf einem Biskuitboden verstreichen. Die Kirschen halbieren und in die Crème drücken. Mit dem zweiten Biskuitboden bedecken und mit Konfitüre bestreichen. Die restliche Crème in den Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen und ein Gittermuster aufspritzen. Mit Kuchenglasur verzieren und in 9 Stücke schneiden.