

Schwarzwälder Bomben

etwa 15 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Butter, Puderzucker, Eigelb und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Kochschokolade schmelzen und unterrühren. Eiweiss steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse auf die Buttermasse geben. Paniermehl und Mehl auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech gleichmässig ausstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens während ca. **25 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Zutaten:

Backblech:

Teig:

140 g Butter, weich

140 g Puderzucker

6 Eigelb

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Kochschokolade

6 Stk. Eiweiss

140 g Zucker

50 g Paniermehl

60 g Mehl, gesiebt

Füllung:

½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

2 ½ dl Milch

2 EL Zucker

150 g Butter, weich

50 g Puderzucker

150 g Sauerkirschkonfitüre

(Weichselkonfitüre)

Glasur:

4 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

Das erkaltete Gebäck umdrehen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Mit einem Ausstecher oder einem Trinkglas Scheiben (5 cm Ø) ausstechen. Die Kuchenreste etwas zerbröseln und zur Seite stellen.

3 Füllung:

Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille nach der Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding vom Herd ziehen und unter Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter und Puderzucker zusammen schaumig rühren und den Pudding löffelweise zugeben. Die Kuchenbrösel unterrühren.

Eine Biskuitscheibe in den Ausstecher legen. Etwas Marmelade daraufgeben und mit dem Pudding auffüllen. Mit einer zweiten Scheibe bedecken. Ganz vorsichtig aus dem Ausstecher drücken. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alle Scheiben aufgebraucht sind. **Ca. 2 Stunden** kühl stellen.

4 Glasur:

Die Glasur nach Packungsanleitung zubereiten und die Gebäckstücke darin tauchen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Während der Saison kann das Gebäck auch mit einer Kirsche dekoriert werden.
- Bereiten Sie den Pudding für die Füllung zu, während das Gebäck erkaltet.
- Zum Servieren mit etwas geschlagenem Rahm dekorieren.