

Kirschkuchen mit Minzesahne nach Susann

Zutaten

Für den Belag:	2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370g)
Für den Rührteig:	250g weiche Butter oder Margarine
	250g Zucker
	2 Pck. Vanillin-Zucker
	1 Prise Salz
	1 Fläschchen Zitronen-Aroma oder abgeriebene Zitronenschale und ein paar Spritzer Zitronensaft)
	6 Eier (Größe M)
	400g Weizenmehl
	4 TL Backpulver
	2-4 EL Milch
Für den Belag:	1 EL Minzeblättchen
	500ml Schlagsahne
	2 Pck. Sahnesteif
	1 Pck. Vanillin-Zucker
Zum Verzieren:	50g Zartbitterschokolade
	ein paar Tropfen Speiseöl
	einige Minzeblättchen

Experimentiervorschrift

1. Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwas ½ Minute). Mehr und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Sauerkirschen darauf verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Umluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit je nach Herd: etwa 45 Minuten

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.
5. Für den Belag Minzeblättchen abspülen, trockentupfen und fein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und Minze unterheben. Minzesahne auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Teelöffel kleine Vertiefungen eindrücken.
6. Zum Verzieren Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im heißen Wasser auflösen, mit einigen Tropfen Öl geschmeidig rühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit der Schokolade besprenkeln, fest werden lassen und mit Minzeblättchen garnieren.