

Nutellakuchen

Hinweise:

Zutaten:

- Für Teig
 - 250g flüssige Butter
 - 250g Zucker
 - 6 Eier
 - 350g Mehl
 - 1 Backpulver
 - 2 EL Kakao
 - 1 Glas Schattenmorellen
 - Butter für Blech
- Für Buttercreme
 - 1 Vanillepuddingpulver
 - Milch
 - 100g Zucker
 - 250g flüssige Butter
 - 1 Zitrone
- Für Guss
 - 1 Tafel Bitterschokolade
 - 1 Tafel Vollmilchschokolade
 - 50g Palmfett

Zubereitung

- Teig
 - Butter und Zucker schaumig rühren, Eier dazu und cremig rühren
 - Mehl und Backpulver dazu geben und verrühren
 - Hälfte des Teiges mit Kakao verrühren
 - Hellen Teig auf Backblech streichen, danach den dunklen Teig drüber Streichen
 - Kirschen auf dem Teig verteilen
 - 175°C für 30min backen danach abkühlen lassen

→ Seite 2

- Creme
 - Pudding nach Anleitung zubereiten
 - Butter und Zitronensaft cremig schlagen und nach und nach unter den Pudding rühren
 - Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen und kühlstellen
- Schokolade mit Palmfett in Wasserbad auflösen. Über den Kuchen ziehen und glatt streichen