

Kirsch-Schmand-Blechkuchen

Zutaten:

FÜR DEN BODEN

250 g weiche Butter

180 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

4 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

etwas Butter für die Form

FÜR DEN BELAG

500 ml Milch

2 Pck. Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker

400 g Schmand

2 Gläser Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 350g pro Glas)

2 Pck. roter Tortenguss



1) Für den Boden Butter mit den Zuckersorten verrühren, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zum Teig geben und verrühren. Blech mit hohem Rand (39x26x4 cm) einfetten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig hineingeben, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Kurz abkühlen lassen.

2) Für den Belag Milch mit Vanillepuddingpulver und 4 EL Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald der Pudding kocht und dickflüssig wird, direkt vom Herd nehmen und alle 2 Min. durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Ca. 10 Min. abkühlen lassen. Schmand in eine Schüssel geben und den lauwarmen Pudding hinzugeben. Kurz miteinander verrühren, dann auf den Teigboden gießen und glatt streichen.

3) Schattenmorellen in einen Sieb abgießen, Saft dabei auffangen. Schattenmorellen auf dem noch warmen Pudding verteilen. Roten Tortenguss in einen Topf geben, 250ml des aufgefangenen Kirschsafte und 250ml Wasser hinzugeben und mit dem Tortenguss verrühren. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über den Kuchen gießen. Kuchen abkühlen und Guss fest werden lassen.

Guten Appetit!