

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Rezept für 8 WECK-Sturzgläser à 140 ml

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Für den Teig Eier, Wasser, Salz und Zucker weiß-cremig schlagen. Mehl, Stärke, Kakao- und Backpulver auf die Eiermasse sieben, kurz unterheben. Den Teig in eine Springform mit 26 cm Ø geben, glatt streichen und im heißen Ofen 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Kirschpudding herstellen. Dafür die Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Kirschsafte auffangen. Den Saft halbieren. In einer Hälfte die Stärke glatt rühren, die andere Hälfte mit dem Limettenabrieb und der Zimtstange zum Kochen bringen. Die Stärkemischung zum Saft in den Topf geben und einmal aufkochen lassen, bis die Konsistenz einem Pudding entspricht. Diesen von der Herdplatte nehmen, die Zimtstange entfernen und die Kirschen unterheben. Den Pudding abgedeckt auskühlen lassen.

Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren, anschließend kühl stellen. Aus dem Teig 16 Kuchenscheiben mit etwa 5 cm Ø ausstechen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Jeweils eine Kuchenscheibe in die vorbereiteten Sturzgläser legen, etwas Creme daraufspritzen und mit dem Kirschpudding belegen. Mit einer weiteren Kuchenscheibe bedecken. Nochmals Creme daraufspritzen und wieder Kirschpudding darauf verteilen. Das Dessert mit Schokoladenraspel bestreut servieren.

Zutaten für den Biskuitteig:

2 Eier
2 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
60 g Zucker
30 g Mehl
30 g Stärke
15 g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Für den Kirschpudding:

1 Glas Sauerkirschen
1 EL Zucker
20 g Stärke
Abrieb einer 1/2 Bio-Limette
Zimtstange

Für die Creme:

250 g Mascarpone
400 g Schmand
60 g Puderzucker

Zum Dekorieren:

Schokoladenraspel



Ein Rezept von





WECK-Lädele Wehr/Baden,
Wehratalstr. 3,
79664 Wehr-Öflingen,

Tel.: 07761 935-0,
E-Mail: laedele@weck.de
www.weck.de

Öffnungszeiten:
Mo – Do: 08:00 – 12:30 Uhr
und 13:30 – 16:30 Uhr
Fr: 08:00 – 11:30 Uhr



Schätze im Glas

Fangen Sie das Aroma des Sommers in WECK-Gläsern ein! Denn Einkochen ist angesagt wie nie zuvor, nachhaltiger Genuss inklusive. Von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch, Chutneys, Suppen und sogar Kuchen – Einkochen können Sie nahezu alles.

Das Traditionsunternehmen J. WECK GmbH u. Co. KG, mit Sitz in Wehr-Öflingen, hat sich seit 1900 auf die Konservierung von Lebensmitteln spezialisiert. Die WECK-Gläser mit der typischen Erdbeere als Markenzeichen sind eine wertvolle Hilfe zur Vorratshaltung. Sie eignen sich zum Einkochen, Servieren und Dekorieren und sind in zahlreichen Varianten und Formen erhältlich. Es gibt sie in Sturz-, Tulpen-, Delikatess- oder Zylinderform sowie als Schmuckausgabe und Saftflaschen.

Alle WECK-Gläser, vom kleinsten mit 35 ml Inhalt bis zum größten mit 2700 ml Inhalt, erhalten Sie inklusive Zubehör im gut sortierten Fachhandel oder unter www.shop-weck.de

Oder besuchen Sie den Werksverkauf in Wehr-Öflingen. Im WECK-Lädele, das von unseren Auszubildenden geführt wird, erwartet Sie die ganze Vielfalt der WECK-Gläser und das hauseigene Zeitschriftenangebot. Im Sortiment finden Sie unsere traditionellen Monatshefte RATGEBER Frau und Familie, RATGEBER Magazin und RATGEBER Lust auf NATUR sowie das zweimonatlich erscheinende WECK LandJournal. Neben wertvollen Tipps rund um Heim und Garten erhalten Sie zusätzlich viele neue Rezeptideen – immer saisonal abgestimmt.

 **Strom**

 **Gas**

 **Energielösungen**



► www.naturenergie.de


NaturEnergie
von Energiedienst