

Schneewittchenkuchen



Zutaten:

Rührteig:

130g Butter oder Margarine
130g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 Eßl Milch
½ Päckchen Backpulver
1 Glas Kirschen

mit hellem oder/und dunklem Teig

Creme:

1 Päckchen Vanillepudding
¼ l Milch
200 g Sanella
1 Priesel Salz

Schokoguß:

250 g Kokosfett
6 Eßl. Puderzucker
6 Eßl. Kakaopulver
2 Teel. Milch
1 Ei
Salz

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zusammenrühren und in eine gefettete Backform streichen. Bei dunklem Teig zusätzlich 30 g Kakao, 2 Eßl Zucker, 2 Eßl. Milch mit ca. der Hälfte des Teiges vermengen und mit dem hellen Teig verrühren. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen. Anschließend den Teig bei 180° C ca. 30-35 min backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme 1 Päckchen Puddingpulver nach Anweisung kochen und abkühlen lassen. Sanella mit einer Priesel Salz cremig rühren, anschließend mit dem Pudding löffelweise langsam verrühren und auf dem Teig verteilen.

Zum Schluss für den Schokoguss das Kokosfett verlassen, und mit den Zutaten verrühren und den noch fließfähigen Guss über der Creme verteilen.