

## Kirschkuchen mit Cremeschicht

Dieser Kirschkuchen ist aus einem saftigen Rührteig gepaart mit einem super cremigen Abschluss.

### Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird der Kuchen 3 cm hoch. 6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

### Das brauchst du

#### Masse

350 g Butter oder Margarine

350 g Staubzucker

1 Messerspitze Salz

6 Eier

300 g glattes Mehl

½ Päckchen Backpulver

250 ml Eierlikör

100 g Schokoflocken oder Streusel

1 Glas à 450 g entkernte Weichseln (oder frische Kirschen)

#### Creme

300 g QuimiQ Vanille

500 ml Schlagobers

70 g Staubzucker

### So wird's gemacht

#### Masse

350 g Butter oder Margarine mit 350 g Staubzucker und einer Messerspitze Salz 10 Minuten cremig aufschlagen. Nach und nach 6 Eier dazu und jedes einzelne gut unterrühren. 300 g Mehl versiebt mit einem halben Päckchen Backpulver abwechselnd mit 250 ml Eierlikör verrühren. 100 g Schokoflocken oder Streusel untermengen.

----

In ein befettetes, bemehltes Kuchenblech füllen und glatt verstreichen. Abgetropfte Weichseln oder Kirschen locker auf dem Teig verteilen. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 55 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

#### Creme

300 g QuimiQ Vanille glatt rühren, 500 ml Schlagobers und 70 g Staubzucker dazugeben. Alles zusammen steif aufschlagen und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Mit Schokostreuseln dekorieren. Über Nacht- im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen.

### Tipp

Alternative zu QuimiQ

Von 300 ml Milch und einem Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und 4 Blatt Gelatine darin auflösen.