

# Weihnachtlicher Schwarzwälder-Kirschkuchen

Zutaten (für 1 Rondonform 26 cm / 20 Stücke):



## Für den Rührteig:

- 1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht: 350 g)
- 6 EL Kirschwasser
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 325 g weiche Margarine (alternativ:  
Butter)
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Kakaopulver, schwach entölt
- 6 gestr. TL Backpulver  
(18 g)

## Für die Garnitur (nach Belieben):

- 2–4 EL Puderzucker
- 1,5–2 m rotes, 2–3 cm breites Schleifenband
- 6 weiße Deko-Tannen mit Spieß aus  
Zuckerguss oder Fondant (siehe auch Tipp)
- 12 Deko-Schneeflocken aus Zuckerguss

## Backform und Backhelfer:

KAISER Xmas La Forme Rondonform 26 cm

## Außerdem:

Fett (z. B. weiche Margarine, Butter oder Butterschmalz) und etwas Mehl für die Form

# Weihnachtlicher Schwarzwälder-Kirschkuchen

Zutaten (für 1 Rondonform 26 cm / 20 Stücke):



## Zubereitung

**1. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C)** vorheizen. KAISER La Forme Plus Rondonform fetten und dünn mit Mehl austreuen.

**2. Für den Rührteig** Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml Saft abmessen, Kirschwasser zugeben. Kuvertüre grob hacken. Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer sehr großen Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen zusammen mit dem Sauerkirschsaft-Kirschwasser-Gemisch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Sauerkirschen und Kuvertüre mit Hilfe eines KAISER Perfect Teigschabers unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Kuchen auf der 2. Schiene von unten etwa 70–75 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 1 Stunde abkühlen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

**3. Für die Garnitur (nach Belieben)** Kuchen mit 1–2 EL Puderzucker bestäuben. Schleifenband dekorativ um die Torte binden. Deko-Tannen aufstecken. 1–2 EL Puderzucker mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren. Deko-Schneeflocken damit auf dem Kuchen befestigen.

**Tipp „Deko-Tannen aus Fondant“:** 200 g weißes Fondant in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion kurz durchkneten, erst zu einer Kugel, dann zu einer 6 cm langen Rolle formen. Rolle auf Cake-Pop-Stiele stecken. Mit einer Küchenschere in 3–4 unterschiedlichen Höhen rundherum einschneiden, sodass Tannenzweige entstehen. Für die roten Deko-Kugeln aus feingeschnittenen getrockneten Sauerkirschen oder rotem Fondant kleine Kugeln formen und mit Puderzucker-Paste auf die Tannen kleben. Trocknen lassen.

Schwierigkeitsindex (1 leicht – 5 schwierig): 2

### Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 25-30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 95-105 Minuten, plus mindestens 3 Stunden Abkühl- und Ruhezeit nach dem Backen Durchschnittliche

Durchschnittliche Nährwerte pro Stück ca. 100 g (bei 20 Stücken, ohne Garnitur):

Energie 1.527 kJ (365 kcal); 6,1 g EW; 41,7 g KH; 18,5 g Fett; 2,5 g Ballaststoffe; 67 mg Cholesterin; 3,5 BE