

Backform Cake Cups



Art.-Nr. 661073



STÄDTER®

Chocolate-Cherry-Cups

ERGIBT 12 CAKE CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: 15 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 6 Eier, 120g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, etwas Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 150g Mehl, 40g Kakao, ½ TL Backpulver, 120g flüssige Butter | **Zutaten für das Kirschkompott:** 1 Glas Sauerkirschen, 2 EL Speisestärke, 100g Zimtucker | **Zutaten für die Creme:** 1 Pck. Vanillepuddingpulver 500 ml Milch, 4 EL Zucker, 250g Sahne, ½ Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 1 Schuss Kirschwasser

Zubereitung des Teiges:

Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hell-cremig aufschlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Die flüssige Butter kurz unterziehen und den fertigen Teig in die gefettete und bemehlte Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Danach die Form 5-10 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitung des Kirschkompotts:

Die Sauerkirschen durch ein Sieb gießen, den Saft auffangen und in einen Topf geben. 3 EL Saft abschöpfen und mit der Speisestärke anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zimtucker aufkochen und mit der angerührten Speisestärke abbinden. Die Sauerkirschen unterrühren und 1 EL in jeden Cake Cup geben.

Zubereitung der Creme:

Vanillepuddingpulver mit Milch und Zucker nach Anleitung zubereiten. Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne aufschlagen, STÄDTER Sahnefest Neutral nach Anleitung zubereiten und die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend den Vanillepudding unter die geschlagene Sahne heben und mit Kirschwasser abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben und die vorbereiteten Cake Cups damit füllen. Nach Belieben mit etwas Schokoladendekor und frischen Kirschen garnieren und servieren