Schwarzwälder Kirschschnitten

Zutaten

für ein kleines Backblech (halbe Größe)
für ein großes Blech (30 x 40) die Zutaten einfach verdoppeln

Biskuit

3	Eier
4 EL	Mineralwasser
1 Prise	Salz
100g	Zucker
Etw.	Vanille oder Tonkabohnenabrieb
100g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
½ Pck.	Weinsteinbackpulver (8g)
20g	Backkakao

Belag

3-4 EL	Kirschwasser
1 Glas	Schattenmorellen (380g Abtropfgewicht)
2 EL	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
500 ml	Kalte Sahne
½ bis 1 EL	Zucker

Zubereitung

Biskuit

- Eier, Salz, Mineralwasser, Vanille und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Einkorn Vollkornmehl mit Kakao und Weinsteinbackpulver mischen und über die schaumige Eimasse sieben.
- Vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teigschaber unterheben, dabei darauf achten, dass die Luft im Teig bleibt.
- Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.
- Für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Biskuit vor der Weiterverarbeitung vollständig auskühlen lassen.

Kirschen

- Kirschen in einem Sieb abgießen und den Saft in einem Kochtopf auffangen (einige Kirschen zum Garnieren zur Seite stellen).
- 3–4 EL Kirschsaft mit dem Kirschwasser mischen und den Biskuitboden damit beträufeln.
- 2 EL Einkorn Vollkornmehl "extrafein" zum kalten Saft in den Kochtopf geben und klümpchenfrei verrühren.
- Den Saft unter Rühren aufkochen, bis er angedickt ist. Kirschen und das restliche Kirschwasser zugeben und unterrühren.
- Die Kirschmasse auf dem Kuchenboden verteilen und vollständig auskühlen lassen.

Sahne

- Die kalte Sahne mit ½ EL Zucker aufschlagen.
- 4 EL in eine Spritztülle geben und den Rest über den abgekühlten Kirschen verstreichen.
- Nach Belieben Sahnerosetten aufspritzen und mit Kirschen und Schokoraspeln garnieren.