

Kirsch Vanille Schnitte

Zutaten:

250 g Butter (weich)
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
20 g Kakao
2 EL Milch

Butter, Zucker und VZ schaumig rühren. Danach Salz und Eier dazu. Dann noch die restlichen Zutaten unterheben.

Teig auf ein befettetes Blech streichen und mit 1 Glas Sauerkirschen belegen. Heißluft, 170° Grad, 40 min. backen

Creme:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
500 ml Milch
Pudding kochen mit 500 ml Milch, 100 g Zucker und 1 Pkg. Vanillepuddingpulver.

250 g Topfen
1 Becher Sauerrahm
4 Blatt aufgelöste Gelatine
und den Pudding
verrühren.

Alles auf den abgekühlten Kuchen streichen und ein paar Std. kalt stellen. Mit Kakaoapulver bestreuen.

Gutes Gelingen!!