

Weichselschnitten

Die Weichselschnitten mit lockerem Boden, fruchtigen Sauerkirschen, zarter Oberscreme und Schokoraspeln sind ein vorzüglicher Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Boden

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
125 ml	neutrales Pflanzenöl
125 ml	Wasser (zimmerwarm)
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
3 EL	Kakao
0.5 Packungen	Backpulver

für den Belag

1 Glas	Weichseln (ohne Stein 350 g Abtr.Gew.)
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
600 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Packung	Sahnesteif
75 g	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Weichselschnitten** ein tiefes Backblech (ca.37x25cm) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen und die Eidotter mit Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Das neutrale Pflanzenöl und Wasser hinzugeben und einige Minuten cremig, schaumig mit einem Mixer aufschlagen. Das Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen zur Masse sieben und gut vermengen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teig-Masse heben. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Die Weichseln mit Saft in einem Kochtopf geben, Vanillepuddingpulver zugeben, aufkochen und zirka 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.
4. Die Kirschmasse auf den Teigboden verteilen und glatt streichen. Kühl stellen und vollständig auskühlen lassen.
5. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen auf den [Kuchen](#) streichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Weichselschnitten mit einem scharfen Messer in Quadrate oder Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp