



## Weihnachtlicher Schwarzwälder Kirschkuchen



### Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl  
1 Glas/Gläser Sauerkirschen  
325 g Margarine  
6 Eier  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
50 g Kakaopulver  
6 gestrichene TL Backpulver  
200 g Zartbitterkuvertüre  
6 EL Kirschwasser  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Garnitur:

2 bis 4 EL Puderzucker  
6 Deko-Tannen, weiß  
12 Deko-Schneeflocken aus Zuckerguss  
rotes Schleifenband



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in gusseisen schwarz, 4,8 L



KitchenAid Handrührer rot



Kaiser Mehl-/ Puderzuckersieber Pâtisserie

1

Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und dünn mit Mehl ausstreuen.

2

Die Sauerkirschen mit 350 g Abtropfgewicht in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft in einer Schüssel auffangen. 100 ml Saft abmessen und das Kirschwasser hinzugeben.

3

Die Kuvertüre auf einem Schneidebrett grob hacken.

4

Für den Teig: Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz abwägen und in einer sehr großen Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine 5 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.

5

Die aufgeschlagenen Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren.

6

Mehl, Kakao und Backpulver abwägen und in einer separaten Rührschüssel mischen. In 2 Portionen zusammen mit dem Sauerkirschsaff-Kirschwasser-Gemisch kurz auf mittlerer Stufe unter den Teig unterrühren.

7

Die Sauerkirschen und Kuvertüre mit Hilfe eines Teigschabers unterheben.

8

Nun den Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 70–75 Minuten backen.

9

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 1 Stunde abkühlen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

10

Für die Garnitur: Den Schwarzwälder Kuchen mit 1 bis 2 EL Puderzucker bestäuben. Ein rotes Schleifenband mit 2-3 cm Breite dekorativ um die Torte binden. Die weißen Deko-Tannen aufstecken.

11

In einer kleinen Schüssel 1 bis 2 EL Puderzucker mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren. Damit die Deko-Schneeflocken auf dem Kuchen befestigen. Fertig!

Für die Deko-Tannen: 200 g weißes Fondant in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion kurz durchkneten und anschließend zu einer Kugel und dann zu einer 6 cm langen Rolle formen. Diese Rolle nun auf Cake-Pop-Stiele oder andere, verfügbare Spieße stecken. Nun mithilfe einer Küchenschere 3 bis 4 unterschiedlichen Höhen um die Rolle herum einschneiden, sodass Tannenzweige entstehen. Nun rote Deko-Kugeln formen. Hierzu einfach aus fein geschnittenen, getrockneten Sauerkirschen oder rotem Fondant kleine Kugeln formen. Mit Puderzucker-Paste auf die Tannen kleben und trocknen lassen.