

Horst Lichter | Kirsch-Mandelstreusel-Ecken mit weißer Schokoladen-Sahne

Zutaten für 1 Backblech

Für den Boden:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 2 Gläser Schattenmorellen ohne Steine à ca. 350 g Abtropfgewicht
- 3 EL Mandellikör, z.B. Amaretto

Für die Streusel:

- 125 g Mehl
- 60 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 2 EL gemahlene Mandeln

Für die Sahne:

- 500 g Sahne
- 200 g weiße Schokolade
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Minzestiel

Außerdem:

100 ml Cremelikör, z.B. Baileys

Zubereitung:

Für die Streusel Mehl mit Zucker, Butter und Mandeln in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu kleinen Klümpchen verkneten und kühl stellen.

Für den Belag Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit dem Mandellikör beträufeln.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Boden Eier mit Zucker, Butter und 1 Prise Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf das Backblech streichen. Kirschen darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Für die Sahne Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen.

Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Geschmolzene Schokolade und Minze vorsichtig unter die Sahne heben.

Zum Servieren den Kuchen in Stücke schneiden. Je 1 Kirsch-Mandel-Ecke mit etwas weißer Schokoladen-Sahne auf Tellern anrichten und mit 1 Schuss Cremelikör servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 24.02.2007

Prominente Gäste: Barbara Eligmann & Reiner Calmund