

# Schwarzwälder Kirsch-Küchlein

## Aus der Mini-Kuchen-Form

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 25 Min



## So wird's gemacht:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und 32 Kirschen zum Dekorieren zur Seite legen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Eier, Margarine und Raspelschokolade in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 3,5 verrühren.

Mini-Kuchen-Form leicht einfetten und den Teig einfüllen. Kirschen in den Teig drücken und 25 Min im vorgeheizten Backofen backen.

Mini-Kuchen aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in den Mixtopf geben und bei Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Mascarpone zugeben und 10 Sek/Stufe 2 vermischen. Die Sahne-Creme in die Garnierspritze füllen und auf die abgekühlten Mini-Kuchen spritzen. Mit den zur Seite gestellten Kirschen und Raspelschokolade verzieren und servieren.

## ZUTATEN: für 8 Stück

- 1 Glas Sauerkirschen abgetropft
- 150 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 10 g Kakao
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Margarine
- 50 g Raspelschokolade
- 200 g Sahne
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Sahnesteif
- 100 g Mascarpone
- 50 g Raspelschokolade

**Gutes Gelingen, Deine Melli**