



# Spekulatius-Schnitten

Im großen Ofenzauberer plus

## Das brauchst du dafür:

- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 110 g Zucker
- 175 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 2 gestr. TL Backpulver

## Füllung :

- 2 große Gläser  
Sauerkirschen
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ½ TL Winterkuss (opt.)
- 600 ml Schlagsahne
- 6 TL Black & White  
Vanillezucker

## Außerdem:

- 1 Pck. Butterspekulatius

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200 ° Ober - /Unterhitze vorheizen.

### Boden:

- Butter und Zucker schaumig rühren.
- Eier nach und nach jeweils eine halbe Min. unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren.
- Teig auf den großen Ofenzauberer plus streichen und bei **200 °C Ober - /Unterhitze etwa 15 Min.** backen.

### Füllung:

- Kirschen gut abtropfen lassen und Kirschsafft dabei auffangen.
- 500 ml Kirschsafft mit Winterkuss in einem Topf verrühren.
- Ein paar Esslöffel vom Saft mit dem Puddingpulver verrühren, den Rest aufkochen lassen.
- Anschließend den Pudding zum Saft dazugeben und gut verrühren.
- Zuletzt die Kirschen unter den Pudding führen .
- Backrahmen um den Boden legen und Kirschmasse gleichmäßig auf den Boden verteilen.
- **Alles gut abkühlen lassen.**

### Fertigstellung:

- Sahne mit Black & White Vanillezucker steif schlagen und auf den Kirschen gleichmäßig verteilen.
- Anschließend Spekulatius auf die Sahne eng nebeneinander legen und den Kuchen über Nacht kalt stellen.
- Zuletzt in gleichmäßige Schnitten schneiden.