

Schwarzwälder im Glas



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kakaopulver	1 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	1 Dose(n) / Becher
Speiseöl / Öl	150 ml
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	1 Pkg.
Kirschwasser	12 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Dose(n) / Becher
Geriebene Nüsse	1 Dose(n) / Becher
Eingelegte Kirschen	1 Tasse(n) / Glas
Schokoladenraspeln / SchokoraspeIn / Schokoladespäne / Schokospäne	12 Teelöffel

Zubereitung:

Für den Kuchenboden nimmt man als Maß den Becher vom Sauerrahm.

Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl zugeben und weiterrühren, die restlichen Zutaten (Sauerrahm, Kakaopulver, Feinkristallzucker, Backpulver, Mehl, Nüsse) einrühren.

Den Teig auf ein kleines, mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und ca. 25 min bei 160 Grad O/U Hitze backen.

Anschließend den Teig auskühlen lassen.

Aus dem ausgekühlten Teig Kreise ausstechen und in die Gläser geben, mit Kirschwasser beträufeln, mit Kirschen belegen, geschlagene Sahne darauf sprühen (Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif) und mit je einer Kirsche und Schokoladenstreusel verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2332-Schwarzwaelder-im-Glas.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at