



OGS der Albert-Schweitzer-Grundschule, NE-Reuschenberg

TEAM 3

Schoko - Kirschkuchen mit Nuss-Nougat-Cremehaube

Zutaten:

260 g Mehl **
190 g Zucker *
190 g Butter
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 ½ EL Kakao*
5 EL Milch
350 g Frischkäse
2 EL Nuss Nougat Creme *
1 Vanilleschote *
1 Glas Kirschen **
1 Päckchen getrocknete Mangos *
etwas Mango- oder Orangensaft*

* fair gehandelt
** regional/saisonal

Zubereitung:

Zuerst die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann die Mangos in kleine Stücke schneiden, in einem Topf mit Orangen- oder Mangosaft bedecken, erwärmen, ein paar Minuten köcheln und dann beim Abkühlen quellen lassen.

Butter mit Zucker und den Eiern schaumig rühren. 2 Esslöffel Kakao dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und hinzufügen. Alles zu einer lockeren Masse verrühren.

Die Hälfte des Teiges auf einen mit Backpapier ausgelegtem kleinem Blech geben und verteilen. Die abgetropften Kirschen auf den Teig legen. Den restlichen Teig über die Kirschen geben.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und 30 – 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Frischkäse-Nuss-Nougat-Creme zubereiten. Frischkäse mit dem Nuss-Nougat, dem Mark einer Vanilleschote und dem Vanillezucker verrühren. Nach 30 – 35 Minuten das Blech aus dem Ofen nehmen und den Kuchen abkühlen lassen. Nach dem Abkühlung die Frischkäse-Nuss-Nougatcreme auf dem Kuchen verteilen, mit gesiebt Kakaopulver bestreuen und mit den Mangostückchen großzügig dekorieren.