

ZUTATEN

BODEN:

120g weiche Butter
100g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
60g Mehl
100g gemahlene Mandeln
1 EL Backpulver
Prise Salz
1/2 Ampulle Rum Aroma

FÜLLUNG

300g Sauerkirschen aus dem Glas
(680g Füllmenge)
6 EL Zucker
30g Speisestärke
1 TL Zimt
Prise Salz
200g Frischkäse Natur
1 Vanilleschote
80g Puderzucker
300ml Schlagsahne

FÜLLUNG

60g weiche Butter
50g Zucker
1 Ei
2 EL Zimt
120g Mehl
Prise Salz
Sonnenblumenöl

ZIMTWAFFEL KIRSCH TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührteig weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Anschließend Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermischen. Zusammen mit dem Rum Aroma nach und nach in den Teig einrühren. Ø20cm Springform mit Backpapier auslegen und Teig hineingeben. Glatt streichen und im Ofen 30 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen

3. Für die Füllung Sauerkirschen mitsamt Saft in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Zucker, sowie Zimt und die Prise Salz einrühren. Anschließend Speisestärke mit etwa 5 EL Wasser glatt rühren, zu den heißen Kirschen geben und alles unter ständigem Rühren erneut aufkochen und eindicken lassen. Kirschen in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen

4. Für die Creme Frischkäse mit Puderzucker und Mark der Vanilleschote, sowie einer Prise Salz kurz (!) glatt rühren. Sahne sehr steif schlagen, unter die Frischkäsemasse geben und zu einer glatten Creme rühren

5. Für die Zimtwaffeln alle Zutaten, mit Ausnahme des Öls, zu einem glatten Teig verrühren. Je einen Teelöffel Teig zu einer Kugel formen und beiseite stellen. Zimtwaffeleisen erhitzen, mit Öl bestreichen und je eine Teigkugel in jedes Motiv drücken. Waffeleisen schließen und Zimtwaffeln 3-4 Minuten ausbacken. Anschließend auskühlen lassen und voneinander trennen

6. Nun kommt alles zusammen: Kuchenboden einmal horizontal schneiden. Einen Tortenring um die untere Hälfte legen und mit 2/3 der Creme darauf verteilen. Mit einem Löffel eine großzügige Kuhle drücken und 3/4 der Kirschen hineingeben. Alles glatt streichen und mit dem Tortendeckel belegen. Festdrücken und Tortenring abnehmen

7. Für die Dekoration etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Creme zum Einstreichen der Torte nutzen und alles glatt streichen. Abschließend Zimtwaffeln an den eingestrichenen Rand der Torte drücken. Creme Tupfer auf die Torte setzen, mit übrigen Kirschen, sowie Zimtwaffel Krümeln dekorieren. Im Kühlschrank bis zum Anschnitt kühlen

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 40 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 20 MIN

