




# Weihnachtlicher Kirsch-Stracciatella-Kuchen

## Zutaten

2  Rührkuchen 400 g (Stracciatella)

1 Glas Sauerkirschen

Glühweingewürz

1 Päckchen Vanillepudding

1 Blatt Gelatine

Schokoladensplits

100 ml Schlagsahne

300 g weiße Schokolade

Weihnachtliches Dekor



## Vorbereitung

Die Kirschen mit Flüssigkeit in einen Topf geben und die auf der Packung angegebene Menge Glühweingewürz ausreichend für 0,5 Liter mit den Früchten aufkochen. Abkühlen und über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen Teil des Kirschsafts abgießen, darin das Puddingpulver glattrühren. Die Glühweinkirschen aufkochen und die Pudding-Grundlage einrühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Pudding-Kirsch-Masse auflösen. Die Masse abkühlen lassen

Die Sahne in einem Topf aufkochen, von der Flamme nehmen und die weiße Schokolade darin auflösen, so dass eine dickflüssige Ganache entsteht.

## Fertigstellung

Die Rührkuchen in der Mitte aufschneiden und die lauwarmen Glühweinkirschen auf dem Kuchen verteilen. Nach Geschmack Schokosplits über die Kirschen geben und die Kuchendeckel auflegen. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Unser Tipp: Stellen Sie die Kuchen für ca. 20 – 30 Minuten in den Froster. Die Kirschen erkalten dann sehr schnell und die Glasur hält im Anschluss besser.

Die Schokoladenganache bei Bedarf noch einmal erhitzen (sie sollte zähflüssig vom Löffel tropfen) und mit einem Teelöffel über dem kalten Kuchen verteilen, so dass die Schokolade an den Seiten herunterläuft. Nach Belieben dekorieren.

Die Kirschmasse reicht für zwei Rührkuchen. Bei Bedarf kann das Rezept halbiert werden.