

Rezept

Schwarzwälder-Kirsch-Torte vom Blech

Ein Rezept von Schwarzwälder-Kirsch-Torte vom Blech, am 05.08.2026

Zutaten

Für den Rührteig

250 g weiche Butter

Salz

300 g Mehl

3 TL Backpulver

200 g Zucker

4 Eier

40 g Kakaopulver

100 ml Milch

Für den Belag

2 Gläser Sauerkirschen (à 350 g Abtropfgewicht)

30 ml Kirschwasser (nach Belieben)

2 Pck. Sahnfestiger

2 Pck. Vanillepuddingpulver

400 g Sahne

80 g Zartbitter-Schokoladenraspel (nach Belieben)

Ausserdem

Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 17 g F, 4 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarmer Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen.
2. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Mehl-Mix und Milch abwechselnd unter den Teig rühren.
3. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den fertigen Tortenboden etwa 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
4. Den Tortenboden vorsichtig vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Kirschen in ein Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen. Etwas Saft mit dem Vanillepuddingpulver verrühren, den Rest aufkochen.

5. Den Topf vom Herd nehmen, das Puddingpulver in den Saft einrühren, dann alles nochmals aufkochen, bis die Mischung eindickt. Den Pudding vom Herd nehmen, Kirschen und nach Belieben Kirschwasser unterrühren und die noch heiße Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.
-
6. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und auf den abgekühlten Kirschen verstreichen. Nach Wunsch mit Schokoraspel bestreuen. Die Torte ca. 1 Std. kühl stellen.