

## Schneewittchenkuchen

### Zutaten für 1 Blech:

#### Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Butter
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 30 g Backkakao
- 50 ml Milch
- 2 Gläser Sauerkirschen



#### Für die Füllung:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Milch
- 250 g Butter

#### Für den Belag:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kokosfett

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 60 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	1,5 Stunden

### Zubereitung:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu und mixe sie gut unter die Buttermasse.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Siebe die Mehlmischung zu der Butter-Ei-Masse. Füge 100 ml Milch hinzu und verrühre alles zu einem glatten Teig.
3. Verstreiche die Hälfte des Rührteiges gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Gib das Kakaopulver und die 50 ml Milch zum restlichen Teig und verrühre die Zutaten. Verteile anschließend den dunklen Teig gleichmäßig auf dem hellen Teig.
4. Lass die Sauerkirschen gut abtropfen und verteile sie gleichmäßig auf dem Teig. Backe den Kuchen nun 30 Minuten im auf 170°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen. Lasse ihn dann auskühlen.
5. Koche mit 400 ml Milch, Puddingpulver, 50 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker einen Pudding. Fülle den noch heißen Pudding in eine Schüssel und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. So bildet sich keine Haut. Der Pudding sollte zur Weiterverarbeitung Raumtemperatur haben.
6. Schlage die zimmerwarme Butter für 3-4 Minuten mit einem Mixer auf, bis sie fast weiß ist. Füge nun löffelweise den Pudding hinzu. Rühre alles zu einer glatten Creme.
7. Verteile die Buttercreme gleichmäßig auf dem Kuchen.
8. Schmilz das Kokosfett und die Kuvertüre in einem Topf und verrühre alles zu einer gleichmäßigen Glasur. Lass sie leicht abkühlen und verteile sie auf der Buttercreme. Streiche die Glasur schön glatt. Der Kuchen sollte nun noch 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).