

Saftige Schwarzwälder Kirschnitte backen ohne Ei, vegan und glutenfrei

Ein saftiger Schokoboden, fruchtige Kirschen und cremige Sahne, klingt nach Schwarzwälder Kirschtorte, sind aber Schwarzwälder Kirschnitten von SWR4 Konditor Joachim Habiger. Und das ohne das übliche Mehl und Eier, vegan und glutenfrei. Mit diesem Rezept muss also niemand auf den süßen Genuss verzichten.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Zutaten für den Boden:

- 230 g Mandelmilch
- 150 g Margarine (flüssig)
- ½ TL Natron
- 1 TL Apfelessig
- 200 g glutenfreie Mehlmischung
- 100 g Mandelmehl
- 150 g brauner Zucker
- 35 g Kakaopulver
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Salz

Zutaten für den Kirschbelag:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 25 g Maisstärke
- 1 EL brauner Zucker

Zutaten für die Sahne:

- 250 g vegane Sahne
- 1 EL Puderzucker

Außerdem: 1 Backrahmen (28x20 Zentimeter), Minzblätter und Schokostreusel zum Verzieren

Backzeit: Zirka 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad (Unter-/Oberhitze)

Zubereitung:

Den veganen Schokoteig zubereiten

Mandelmilch, Margarine, Natron und Apfelessig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten mischen und einrühren, so lange bis die Masse klumpenfrei ist.

*Tipp: Bei glutenfreiem Mehl müssen Sie **kräftig rühren**, damit es sich gut verteilt und nicht klumpt.*

In eine Form füllen, gut verstreichen und dann bei 180 Grad backen.

*Tipp: Machen Sie die Probe: Mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in den Teig stechen – wenn **nichts kleben bleibt**, ist der Boden fertig gebacken.*

Zubereitung des Kirschbelags

Den Saft von den Kirschen aus dem Glas in ein Gefäß abschütten, die Kirschen gut abtropfen lassen. Dann 2 Esslöffel des Saftes abnehmen und mit Stärke und Zucker verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen und die angerührte Stärke schnell einrühren. Zum Schluss die Kirschen dazu geben.

Vegane Sahne selbst machen

Sahne aufschlagen und den Puderzucker unterrühren.

Fertigstellung der Kirschschnitte

Auf dem abgekühlten Schoko-Boden zuerst die Kirschenmischung verteilen. Anschließend die geschlagene Sahne darüberstreichen.

Nochmals kühl stellen und dann mit Sahnetupfen, Minzblättchen und Schokostreuseln ausdekorieren.