

Spekulatiusschnitten mit Glühweinkirschen

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 24 Portionen:

Boden:

125 g **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8%**
100 g Öl
225 g Zucker
2 Eier (M oder L)
250 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz

Jogurtcreme:

700 g **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8%**
200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne**
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
30 g Agartine (für 1000 ml Flüssigkeit - Dosierungshinweis des jeweiligen Produkts beachten)
Glühweinkirschen:
etwa 500 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
420 g Kirschsaft aus dem Glas
50 g Speisestärke

75 g Zucker
2 TL Glühweingewürz

So geht's

1. Für den Teig den ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8%, Öl, Zucker und Eier mit einem Schneebesen vermengen. Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Zucker unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig in ein ca. 40 x 25 cm großes, eingefettete und mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech füllen und bei 180° Umluft für 10 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und eine dünne Schicht von oben abschneiden, damit der Kuchen gerade ist.

2. Die Kirschen abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen. 5 EL Kirschsaft mit Stärke glattrühren. Den restlichen Kirschsaft mit Zucker und Glühweingewürz aufkochen. Die Stärke-Mischung hinzugeben und weiter aufkochen bis es andickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben.

3. Die Glühweinkirschen auf dem Kuchen verteilen und vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Jogurtcreme 100ml ANDECHSER NATUR Bio-Sahne, Zucker, Vanillezucker und Agartine aufkochen und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. 3 EL Bio-Jogurt in die Agartinemischung geben und zügig und kräftig verrühren. Danach die Mischung mit dem restlichen Bio-Jogurt vermengen. Hier ist es wichtig, zügig zu arbeiten und die Masse wirklich gut zu verrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

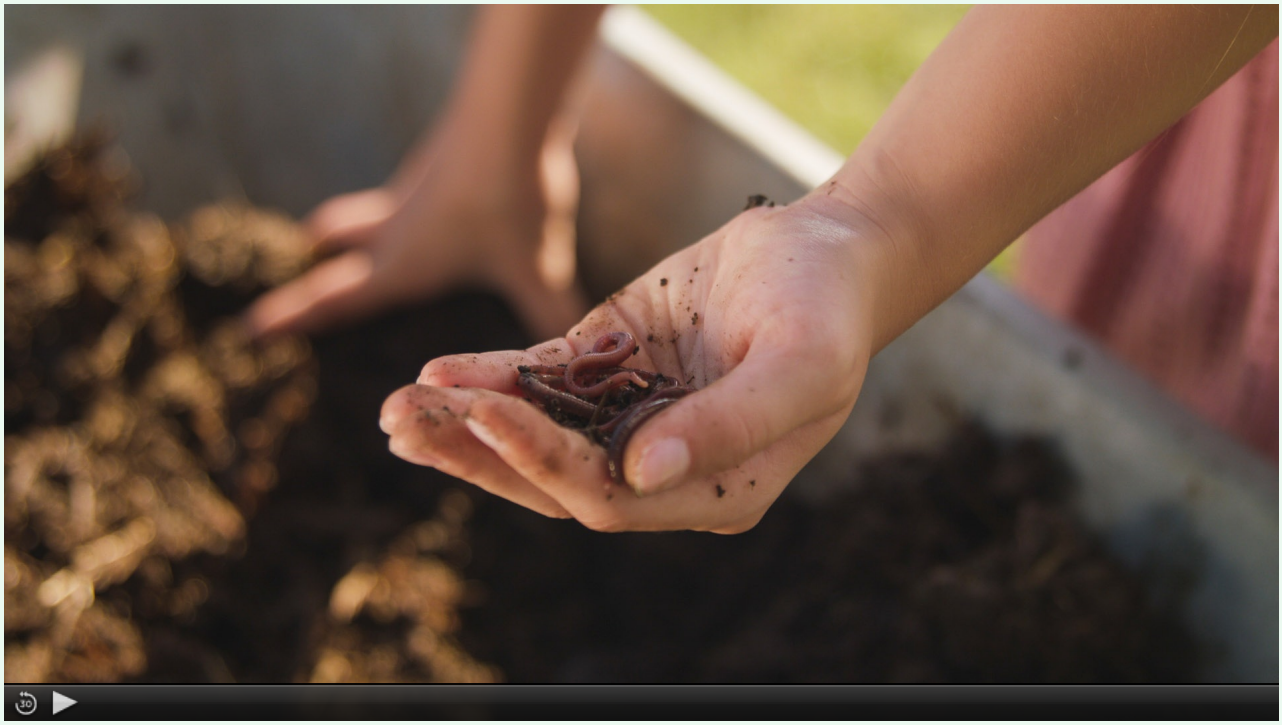
5. Die restlichen 100ml der Bio-Sahne aufschlagen und unter die Jogurtcreme heben. Nun die Jogurtcreme auf den Glühweinkirschen verteilen. Am Schluss die Spekulatiuskekse darauf darauf verteilen, leicht eindrücken und mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

