

Kirsch-Schnitten mit weißer Schokolade

Die Kirschnitten mit weißer Schokolade sehen wunderschön aus und schmecken ein wenig wie Shortbread (nur weicher) mit einem köstlichen Kirsch-Vanille-Kompott und weißer Schokolade.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für den Mürbeteig:

undefined

125 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

für das Kirsch-Kompott:

1 Glas Kirschen (inkl. Flüssigkeit)

1 Pk. Vanillepuddingpulver

25 g Zucker

für die Nussmasse:

175 g Butter

200 g weiße Kuvertüre

130 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

200 g gehackte Mandeln

200 g gemahlene Mandeln

Außerdem:

200 g weiße Kuvertüre für die Zwischenschicht

100 g weiße Kuvertüre für die Deko

Zubereitung

1. Am besten beginnt ihr mit dem Kirsch-Kompott. Gebt ein Glas Kirschen (inklusive Flüssigkeit) in ein hohes Gefäß oder einen Topf und püriert das Ganze so lange mit einem Pürierstab, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Seid dabei vorsichtig! Kirschsafte macht diese Flecken.

- 2.** Nehmt dann eine Kelle Flüssigkeit ab, gebt sie in eine kleine Schüssel und rührt 1 Pk. Vanillepuddingpulver und 25 g Zucker ein. Den Rest der Flüssigkeit kocht ihr auf und rührt dann den Kirsch-Pudding-Saft ein. Lasst das Ganze unter ständigem Rühren so lange blubbern, bis die Flüssigkeit andickt. Dann stellt ihr den Herd aus und lasst das Kirschkompott ein wenig abkühlen.
- 3.** Für den Mürbeteig verrührt ihr 125 g weiche Butter, 2 Eier, 100 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker miteinander. Dann mischt ihr 300 g Mehl und 1 TL. Backpulver, gebt das Ganze zur Eier-Butter-Masse und verknetet alles zu einem Teig. Diesen Teig gebt ihr jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Manchmal lässt sich der Teig nur schwer verteilen. Feuchtet einfach eure Finger ein bisschen an und drückt den Teig auf dem Backpapier aus. Wenn das geschafft ist, stecht ihr den Teig ein paar Mal mit einer Gabel ein.
- 4.** Jetzt schiebt ihr das Blech auf die unterste Schiene des Backofens und backt den Teig 10 Minuten lang bei 160 Grad Umluft vor.
- 5.** Für die Nussmasse gebt ihr 175 g Butter, 130 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in einen Topf und schmelzt das Ganze vorsichtig auf niedriger Stufe. Anschließend gebt ihr 200 g gehackte und 200 g gemahlene Mandeln in den Topf und hebt alles gut unter.
- 6.** Schmelzt 200 g weiße Kuvertüre über einem Wasserbad, pinselt die Kuvertüre dann gleichmäßig auf den vorgebackenen Mürbeteig und lasst sie ein wenig anhärt.
- 7.** Gebt dann die Nussmasse auf den Teig und drückt sie mit einem Löffel leicht an. Schiebt das Blech in den Ofen (diesmal auf die mittlere Schiene) und backt die Nussecken ca. 15 Minuten bei 160 °C Umluft.
- 8.** Anschließend verteilt ihr die Kirschmasse gleichmäßig auf dem Blech.
- 9.** Zum Schluss schmelzt ihr 100 g weiße Kuvertüre über einem Wasserbad und sprengt die flüssige Kuvertüre über die Kirsch-Schnitten. Wenn die Kuvertüre und die Kirschmasse fest geworden sind (am besten lagert ihr das Blech im Kühlschrank), schneidet ihr den Teig in kleine, mundgerechte Stücke.