

Aarewellen

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Teig:

250 g Butter, weich
250 g Zucker
6 Stück Eier
350 g Mehl
1 Päckli Backpulver
2 Esslöffel Kakaopulver
300 g Kirschen, entsteint

Creme:

1 Esslöffel Maizena
100 g Zucker
1.5 dl Milch
1 Teelöffel Vanillepaste
2 Stück Eigelb
1 Stück Zitrone, Schale und Saft
250 g Butter, weich

Zum Fertigstellen:

1 Beutel Schokoladeglasur, dunkel

Für den Kleinhaushalt

Die Aarewellen können nicht in kleinerer Portion gebacken werden; das Gebäck bleibt im Kühlschrank 4 Tage frisch.

Info

Pro Portion
4 g Eiweiss
22 g Fett
30 g Kohlenhydrate
334 kKalorien
1398 kJoule

Purinarm

ZUBEREITUNG

Ergibt etwa 24 Stück

1 Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

2 Für den Teig Butter und Zucker während 5 Minuten zu einer hellen, luftigen Creme aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

3 Die Hälfte des Teiges auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech austreichen. Die zweite Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver mischen. Den dunklen auf dem hellen Teig austreichen. Die Kirschen darauf verteilen.

4 Das Gebäck im 175 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5 Für die Creme in einer kleinen Pfanne Maizena, Zucker, Milch, Vanillepaste und Eigelb gut verrühren. Zitronensaft und -schale beifügen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

6 Die Butter luftig aufschlagen.

7 Die kalte Creme esslöffelweise unter die Butter rühren. Achtung: Creme und Butter müssen dieselbe Temperatur aufweisen! Die Buttercreme auf das ausgekühlte Gebäck streichen und kühl stellen.

8 Die Glasur nach Packungsangaben schmelzen, auf dem Gebäck austreichen und kurz trocknen lassen.

9 Das Gebäck vor dem Servieren in beliebige Schnitten schneiden. Weil die Kirschen beim Backen absinken, wird am geschnittenen Gebäck eine Wellenlinie – die Aarewellen – sichtbar.