

KUCHENGLÜCK

Schoko-Kirsch Schmetterling



ZUTATEN

Für den Teig:

150 g Zartbitterschokolade
250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
100 g geschälte gemahlene Mandeln
125 g Zucker
125 g Rohrzucker
2 TL Kakaopulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Weinstein Backpulver
½ l Mandelmilch
250 ml Sonnenblumenöl

Für den Belag:

1 Glas Schattenmorellen (700g)
1 EL Zucker
35 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
6 g vegetarisches Geliermittel
20 g gehackte Pistazienkerne
200 g gemischte Beeren



Geschirr von [Birgitta Schrader](#)



ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform leicht fetten. In einer Rührschüssel alle Zutaten verrühren, in die Springform (Ø 26 cm) füllen und 50 min. backen. Kuchen erkalten lassen.
2. Für den Belag die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Ein Drittel des Saftes mit Zucker, **KOMEKO KUCHENGLÜCK** und dem Geliermittel verrühren. Den restlichen Saft aufkochen lassen, die Mischung mit einem Schneebesen unterrühren und 2 min. kochen lassen, Vom Herd nehmen, die Kirschen unterheben und auf dem Kuchenboden verteilen.
3. Den erkalteten Kuchen halbieren. Aus den Hälften (auf der geraden Seite) mittig jeweils ein kleines Dreieck (für die Fühler) ausschneiden.
4. Die Kuchenhälften mit der Rundung zur Mitte auf eine Platte legen, die Kuchenecken als Fühler anlegen. Die Flügel mit den Beeren und den Pistazien dekorieren.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

