



Dickmann's Waffelbecher Kuchen

Knuspriger Waffelbecher oder kleiner Schokoladenkuchen mit Kirsche? Wer kann sich da schon entscheiden? Bei diesem süßen Backwerk gibt es beides in einem und dazu Super Dickmann's Genuss.

Zeitaufwand: 45 Min.

Zubereitungszeit: **35 Min.**

Backzeit: **10 Min.**

Zutaten

Für den Boden

- 32 Waffelbecher
- 3 Eier (M)
- 50 g Mehl (Type 405)
- 10 g Speisestärke
- 1,5 EL Kakaopulver, ungesüßt
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Milch (3,5 % Fett)
- 32 Sauerkirschen, eingelegt

Für die Füllung

- 6 Super Dickmann's
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 200 g Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker

Für die Garnitur

- 5 EL Schokoladenraspel

Schwierigkeit

Mittel



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Waffelbecher auf ein Backblech stellen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver miteinander vermischen. Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und der Milch in einer Schüssel schaumig rühren. Die Mehl-Mischung in die Schüssel sieben und den Eischnee hinzufügen. Alles vorsichtig unterheben.
2. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und je eine Kirsche und einen Teelöffel Teig in die Waffelbecher füllen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Becher abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit dem Speisequark verrühren. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif und den Vanillezucker langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Schlagsahne unter den Dickmann's Quark heben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Waffelbecher mit der Dickmann's Creme garnieren und mit den Schokoladenraspeln bestreuen.