

# Butterkuchen mit Kirschklecksen

Lecker Zuckerkuchen vom Blech mit Kirschen und einer süßen Mandel-Zucker-Schicht

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Kirschbelag:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

150 ml Milch

75 g weiche Butter

### Belag:

100 g Butter

100 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Kirschbelag:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. 200 ml abmessen und mit dem Tortengusspulver (ohne Zucker) nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Kirschen unterheben.

## 3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen.



④ **Belag:**

Butter in Flöckchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mandeln gleichmäßig darüberstreuen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und darauf verteilen. Kirschen mit Hilfe von 2 Teelöffeln in Klecksen auf den Teig geben und 15 Min. ruhen lassen. Dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann gut eingefroren werden. Das aufgetaute Gebäck dann bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

