

Grieß-Mandel-Kirsch-Kuchen

Ein leckerer Kuchen mit Kirschen vom Blech.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backrahmen

Fett

Teig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

80 g Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

300 g Sahnejoghurt

200 g Grieß

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

3 - 4 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

1 Vorbereiten:

Kirschen abtropfen lassen. Butter oder Margarine zerlassen. Backblech fetten, den Backrahmen (25 x 25 cm) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Zitronensaft, Joghurt und zerlassenes Fett hinzufügen. Grieß, Backin und Mandeln mischen und unterrühren. Die abgetropften Kirschen unterheben. Teig im Backrahmen verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. 2 EL davon mit roter Speisefarbe färben und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Kuchen mit dem weißen Guss überziehen. Von dem Beutel eine kleine Ecke abschneiden, den roten Guss in Streifen daraufgeben und mit einer Gabel wellenförmig verziehen.

