

Kirsch-Mandelkuchen

Ein herrlich fruchtiger Rührkuchen mit gesplitterten Mandeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL gemahlener Zimt
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Zimt mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Kirschen darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen mit den übrigen Mandeln bestreuen und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen auch vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

