

Kirsch-Marzipan-Kuchen für Kinder

Ein saftiger Kuchen mit Sauerkirschen und Marzipan für Kinder.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

175 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Kirsch-Marzipan-Kuchen?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lass die Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen. Schneide das Marzipan in kleine Stücke. Fette und mehle die Kastenform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Rühre die weiche Margarine oder Butter mit dem Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach den Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Mische das Mehl mit Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter.
- 4 Fülle ein Drittel des Teigs in die Kastenform, hebe anschließend die Kirschen unter den restlichen Teig. Fülle den Kirsch-Teig ebenfalls in die Form und streiche ihn glatt. Schiebe die Form auf dem Rost des Backofens.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

- 5 Nach dem Backen löst du das Gebäck vorsichtig aus der Form und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.
- 6 Bestreue den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Sauerkirschen kannst du auch Kaiserkirschen nehmen, die leuchten besonders schön rot.

