

# Kirsch-Schmand-Kuchen

Saftiger Kirsch-Schmand Kuchen aus der Springform mit saftigen Sauerkirschen und Schmand-Eierlikörcreme.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Mandarinen  
Schmand Kuchen  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

## Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
200 ml Milch  
150 ml Eierlikör  
400 g Schmand

## Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streuseln in die Springform geben. Erst einen etwa 2 cm hohen Teigrand, dann den Boden fest andrücken. 1/3 der Kirschen beiseitestellen, die übrigen Kirschen auf dem Boden verteilen.



**3 Füllung:**

Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Milch, Eierlikör und Schmand hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe verrühren, dann 2 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Füllung auf die Kirschen geben und glatt streichen. Die zurückgelassenen Kirschen darauf verteilen und leicht andrücken. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Guss:**

Kuchen aus der Form lösen. Tortenguss und Zucker in einem Topf verrühren, mit 250 ml Kirschflüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Den Guss über dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen mit Sahnetuffs und Eierlikör verzieren.

