

Saftiger Mandel-Kirschkuchen (Ø 26 cm)

Ein schneller Rührkuchen mit Kirschen und Schokolade.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

200 g weiche Margarine oder Butter

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

2 EL Amaretto (Mandellikör)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

100 g Vollmilchschokoladen

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen erst etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Guss zubereiten:

Schokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und über den Kuchen sprengeln. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

