



Saftiger Mandel-Kirschkuchen (Ø 28 cm)

Ein schneller Rührkuchen mit Kirschen und Schokolade

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
300 g weiche Margarine oder
Butter
275 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
3 EL Amaretto (Mandellikör)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Guss:

100 g Vollmilchschokolade

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:

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 Minuten

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



- ③ **Guss:**
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.

