





# Veganer Marzipan-Kirschkuchen

Obstkuchen mit Kirschen und Marzipanguss

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln  
125 ml Mandeldrink (ungesüßt)  
4 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

### Belag:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
1 EL Zucker  
200 ml Mandeldrink (ungesüßt)  
200 ml pflanzliche  
Verfeinerungscreme, z. B. Hafer-  
Kochcreme

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kuvertüre hacken. Für den Belag Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre und Kirschen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehackte Kuvertüre unterrühren. Teig in der Springform verstreichen. Kirschen darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen aus der Springform lösen und mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Belag:**

Kuchen auf eine Platte stürzen, Backpapier abziehen und zurückstürzen. Gesäuberten Springformrand oder Tortenring um den Kuchen stellen. Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL vom Mandeldrink glatt rühren. Übrigen Mandeldrink, Verfeinerungscreme und Marzipan aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding auf dem Kuchen verteilen und erkalten lassen.

**4 Verzieren:**

Kuvertüre grob hacken, mit dem Öl in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Beutel in ein Wasserbad geben und bei schwacher Hitze die Kuvertüre schmelzen. Tortenring lösen und entfernen. Beutel gut durchkneten und eine Ecke abschneiden. Kuvertüre kreisförmig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.