

Zimt-Kirsch-Kranz

Ein lockerer Kuchen aus einer Backmischung mit Kirschen, Schoko-, Haselnuss- und Karamellstückchen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Teig:

375 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Zimt-Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backmich
Haselnuss, Karamell & Schoko

Glasur:

etwa 3 EL heißes Wasser

Wie backe ich einen Kranzkuchen mit Kirschen und Zimt?:

① Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Von Backmich 1 EL zum Bestreuen abnehmen und beiseitelegen. Springform mit Rohrboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C



② **Teig:**

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 2/3 des Teiges in der Springform verteilen. Übrigen Teig mit der Mischung mit Zimt (liegt der Backm. bei) und Backmich verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Einige Kirschen beiseitelegen, übrige Kirschen auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel durch beide Teigschichten ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 50 Min.

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

③ **Glasur:**

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) mit heißem Wasser verrühren. Glasur mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen. Sofort im Anschluss mit Kirschen und Backmich verzieren und die Glasur fest werden lassen.