


# Zuger Kirschtorte

Ein Klassiker aus der Schweiz mit Mandelbaiser, Biskuit und Kirschwasser-Buttercreme.

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 28 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Backpapier  
Fett

## Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
100 g Zucker  
75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

## Kirschwasser-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Sahne-Pudding  
40 g Zucker  
350 ml Milch  
4 EL Kirschwasser  
200 g weiche Butter

## Zum Tränken:

100 ml Wasser  
50 g Zucker  
100 ml Kirschwasser

## Zum Bestreuen:

75 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

## Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**  
**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Unter Rühren nach und nach Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine stabile Masse entsteht. Mandeln vorsichtig unterheben. Masse in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 75 Min.**

Während der Backzeit Pudding, Tränke und Mandeln (Schritte 3-5) vorbereiten. Springformrand lösen und entfernen. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 **Kirschwasser-Buttercreme:**  
Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit 350 ml Milch**, zubereiten. Kirschwasser unterrühren. Pudding in eine Schüssel geben, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und Pudding erkalten lassen.
- 4 **Tränke:**  
Wasser mit Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen und das Kirschwasser unterrühren.
- 5 Zum Bestreuen Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.
- 6 Den Boden der erkalteten und gesäuberten Springform fetten und mit Backpapier belegen. **Backofentemperatur erhöhen!**

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

- 7 **Biskuitteig zubereiten:**  
Butter zerlassen. Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 28 Min.**

- 8 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkaltenen Springformboden fetten und den Springformrand darumstellen.

- 9 **Streuselsteig zubereiten:**  
Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

### **Streuselsteig:**

150 g Weizenmehl  
100 g weiche Butter  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eigelb (Größe M)

### **Zum Verzieren:**

Puderzucker





Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden auf eine Platte legen.

**10 Kirschwasser-Buttercreme zubereiten:**

Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

- 11** Etwa 3 geh. EL Creme auf dem Streuselboden verstreichen. Den Mandelboden auflegen und mit etwa 4 geh. EL Creme bestreichen. Vom Biskuitboden die Backhaut dünn abschneiden und den Boden auflegen. Mit Hilfe eines Pinsels mit der Tränke bepinseln. Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**12 Verzieren:**

Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem langen Messer ein Rautenmuster eindrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann max. 2 Tage im Voraus vorbereitet oder auch eingefroren werden.

