

Rezept

# Amarenakuchen

Ein Rezept von Amarenakuchen, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>1 Glas</b> Amarenakirschen (130 g Abtropfgewicht)	<b>2</b> Eier
<b>125 g</b> Zucker	<b>100 ml</b> Öl
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>½ Pck.</b> Backpulver	<b>400 g</b> Sahne
<b>2 Pck.</b> Sahnesteif	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Kirschen abtropfen lassen, dabei 100 ml Sirup abmessen. Eier und Zucker dickcremig schlagen. Öl und 100 ml Sirup unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben.
2. 16 Kirschen beiseitelegen, Rest auf den Teig geben. Im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Kuchen damit bestreichen. Kirschen auf den Rand setzen. Mit übrigem Sirup beträufeln.