

Rezept

Butterkuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Butterkuchen mit Kirschen, am 02.11.2024

Zutaten

Für den Hefeteig:

250 g Mehl (Type 550)	10 g frische Hefe (ca. 1/4 Würfel)
80 ml kalte Milch	25 g Zucker
1 TL Honig (5 g)	1 Ei (Größe M)
40 g weiche Butter	2 Msp. Salz (4 g)
1/4 Vanilleschote	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Kirschbelag:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht ca. 350 g)	25 g Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker (30 g)	1 Msp. Zimtpulver

Für den Quarkbelag:

250 g Magerquark	1 Ei (Größe M)
Salz	1 TL Vanillepuddingpulver (5 g)
50 g Zucker	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL Rosinen (20 g)	

Für die Streusel:

1/2 Vanilleschote	90 g Mehl (Type 405)
50 g weiche Butter	50 g Zucker
Salz	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Außerdem:

Butter für das Blech	Mehl zum Arbeiten
2 EL Mandelblättchen (10 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Std. gehen lassen.

2. Für den Kirschenbelag die Kirschen in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen. 75 ml Saft mit Puddingpulver, Zucker und Zimtpulver glatt rühren. Weitere 100 ml Saft aufkochen, die Puddingpulvermischung einrühren und alles ein paarmal aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben und die Masse abkühlen lassen.

3. Für den Quarkbelag den Quark mit dem Ei und 1 Prise Salz verrühren. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und unter den Quark rühren. Die Zitronenschale und die Rosinen untermischen.

4. Für die Streusel die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mehl, Butter, Zucker, 1 Prise Salz und die Zitronenschale mischen und nur so lange kneten, bis Streusel entstehen.

5. Den Backofen auf 190° vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und das Blech damit auslegen.

6. Den Quarkbelag in den Spritzbeutel mit 9-mm-Lochtülle geben und als Tupfen auf dem Teig verteilen. Den Kirschbelag mit einem Löffel zwischen die Quarktupfen setzen. Die Streusel und die Mandeln darüberstreuen und den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Er bleibt ca. 2 Tage frisch.