Rezept

Florentiner Kirschkuchen

Ein Rezept von Florentiner Kirschkuchen, am 21.05.2025

Zutaten

Für den Teig

- **140 ml** Milch
- **50 g** Zucker
- Salz
- **½ Würfel** Hefe (ca. 20 g)
- **250 g** Mehl (Type 550)
- **20 g** weiche Butter

Für den Florentiner-Deckel

- **110 g** Butter
- **50 g** Honig
- **120 g** Mandelblättchen
- **60 g** Zucker
- **40 g** Sahne

Für die Vanillecreme

- **1** Vanilleschote
- **25 g** Zucker
- **1** Eigelb (M)
- **250 ml** Milch
- **30 g** Speisestärke
- **100 g** Semmelbrösel

Außerdem

- **1 kg** Süßkirschen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 18 g F, 8 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Für den Florentiner-Deckel auf Backpapier einen Kreis mit 26 cm Ø aufzeichnen. Die Springform mit Backpapier auskleiden.

2. Für den Teig die Milch erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und den Zucker dazugeben. Alles miteinander verrühren, bis sich Hefe und Zucker in der Milch aufgelöst haben. Das Mehl und 1 kleine Prise Salz dazugeben. Alles zu einem Teig kneten und nach ein paar Minuten die Butter untermengen. Alles weiterkneten, bis ein glatter, elastischer Hefeteig entsteht. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Min. gehen lassen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und in die Springform legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand andrücken. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

3. Für den Florentiner-Deckel Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Florentiner-Masse noch etwa 5 Min. unter Rühren weiterköcheln lassen. Die Mandeln dazugeben und verrühren. Die Masse auf das vorbereitete umgedrehte Backpapier geben und mit dem Kochlöffel gleichmäßig auseinanderdrücken. Dabei den Kreis mit einem kleinen Abstand zum Rand ausfüllen. Auskühlen lassen.

4. Für die Vanillecreme die Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark herauskratzen. 200 ml Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Inzwischen die übrige Milch mit Speisestärke und Eigelb vermengen und in die heiße Milch einrühren, einmal aufkochen lassen.

5. Die Creme auf dem Hefeteig verteilen und bis zum Rand glatt verstreichen. Die Semmelbrösel darauf verteilen und das Ganze noch mal 15 Min. gehen lassen. Dann die Kirschen darauf verteilen.

6. Den ausgekühlten Florentiner-Deckel mithilfe des Papiers auf die Kirschen stürzen und das Papier abziehen. Im Ofen (unten) in 35 Min. goldbraun backen. Die Florentiner-Masse evtl. rechtzeitig mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Den Kuchen herausnehmen, komplett auskühlen lassen und am besten noch am selben Tag servieren.