

Rezept

Mandel-Kirsch-Kuchen

Ein Rezept von Mandel-Kirsch-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Mandelstifte	150 g weiche Butter
120 g Zucker	Salz
4 Eier	1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
9 Tropfen Bittermandelöl	250 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver	2-4 EL Milch
80 g kleine harte Amarettini	500 g Sauerkirschen
Butter für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 oder 28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Form großzügig mit Butter fetten und mit 80 g Mandelstiften ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts cremig schlagen. Eier, Zitronenschale und Bittermandelöl unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach unter den Teig rühren. Die Milch löffelweise unterrühren, bis ein schwer reißender Teig entsteht. Zum Schluss die ganzen Amarettini unterziehen.
3. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und auf den Teig geben, leicht eindrücken. Restliche Mandelstifte überstreuen und den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.