

Rezept

Saftiger Kirschknacker

Ein Rezept von Saftiger Kirschknacker, am 24.02.2024

Zutaten

200 g Margarine	4 Eier (Größe M)
500 g Kuchen-Fix (Hammermühle)	1/2 Päckchen Backpulver
80 ml Milch, 3,5 % Fett	3 Tropfen Zitronenaroma
1 Glas Sauerkirschen (360 g Abtropfgewicht)	1 EL gemahlene Mandeln
150 g gehackte Mandeln	1-2 EL Puderzucker

Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 28 CM LÄNGE (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 155°) vorheizen. Margarine und Eier in einem hohen Rührgefäß mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren.
2. Kuchen-Fix und Backpulver mischen und mit der Milch und dem Zitronenaroma unter den Teig rühren. Der Teig muss eine cremige Konsistenz haben.
3. Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen. Die Sauerkirschen auf den Teig geben. Die gehackten Mandeln dazugeben und beide Zutaten unter den Teig rühren.
4. Die Form fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig hineingeben, verstreichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 45-55 Min. backen. Kuchen ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.