Rezept

# Süßer Kirschkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Süßer Kirschkuchen aus dem Glas, am 16.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **600 g** | Süßkirschen |
| **175 g** | weiche Butter |
| **1 Tropfen** | Bittermandelöl |
| **250 g** | Mehl |
| | Öl für die Gläser |
| **100 g** | Marzipanrohmasse |
| **150 g** | Zucker |
| **4** | Eier (Größe M) |
| **1 TL** | Backpulver |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal, 35 g F, 11 g EW, 77 g KH

## Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kirschen verlesen, waschen und entsteinen.

2. Die Marzipanrohmasse auf der Gemüsereibe grob reiben, mit Butter, Zucker und Bittermandelöl cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die Kirschen unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen.

3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen.