

Kirsch-Mandel-Kuchen

Für 1 rechteckige Backform (24x32cm):

Für die Kirschfüllung:

420 g entsteinte Kirschen	100 g Zucker	2 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 Prise Salz		

Für den Teig:

325 g Mehl	1 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver	1 $\frac{1}{4}$ TL Back-Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salz	175 g Zucker	150 g weiche Butter
100 g Marzipanrohmasse	2 Eier (Gr. M)	1 TL Vanilleextrakt-Pulver
200 g saure Sahne	100 ml Milch	75 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, 4 EL Flüssigkeit beiseite stellen. Kirschen, Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ EL Stärke und Salz in einem Topf mischen, unter Rühren aufkochen. Dann köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird. Kurz abkühlen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft: 150 Grad/Gasherd: Stufe 2). Eine eckige Backform (ca. 24 x 32 cm) mit Butter ausstreichen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Zucker und Butter hellcremig aufschlagen. Marzipan reiben. Mit Eiern und Vanillepulver unter die Butter rühren. Hälfte der Mehl-Mischung zugeben und untermischen. Saure Sahne und Milch unterrühren. Dann die restliche Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und kurz unterrühren.

$\frac{2}{3}$ Teig in der vorbereiteten Backform verstreichen. Die Kirschfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Den restlichen Teig auf der Füllung verteilen. Mit einem Löffelrücken vorsichtig über die Füllung streichen. Mandeln überstreuen. Kuchen im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach ca. 30 Minuten den Kuchen evtl. mit einem Stück Backpapier bedecken, falls die Oberfläche zu stark bräunt.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Backform auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2016