

KIRSCH-BUTTERKUCHEN VOM BLECH



Kirsch-Butterkuchen vom Blech



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und gemeinsam mit Vanilleextrakt, Eiern, Milch, Mehl, Salz, der zerlassenen Butter und dem Zitronenschalenabrieb in etwa 5-7 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist sehr weich und klebrig. Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen und einen eckigen Backrahmen aufstellen. Alternativ kann ein herkömmliches, tiefes Blech verwendet werden.

Den Teig einfüllen und glattstreichen. Abdecken und ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

KUCHEN BACKEN

Die Kirschen abtropfen und gleichmäßig über dem Teig verteilen und vorsichtig eindrücken. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Zucker und Vanilleextrakt mischen. Zuerst die gehobelten Mandeln und dann den Zucker über dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U etwa 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen gar und goldbraun ist. Nach dem Backen sofort mit der Sahne übergießen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

HEFETEIG:

- ☐ 1 Hefe (Würfel)
- ☐ 2 EL Wasser
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 3 Eier
- ☐ 200 ml Milch
- ☐ 500 g Mehl
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 120 g Butter (flüssig)
- ☐ 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)

ZUM BELEGEN:

- ☐ 1 Schattenmorelle
- ☐ 150 g Butter
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 100 g Mandeln (gehobelt)
- ☐ 200 g Sahne