

KIRSCHKUCHEN MIT MARZIPANSTREUSELN



Aromatischer Kirschkuchen mit knusprigen Marzipanstreuseln.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Marzipan-Rohmasse sollte kalt sein. Marzipan fein raspeln. Mit Mehl, Zucker, Salz, weicher Butter und dem Ei verkneten oder mit einer Küchenmaschine mit Mixmessern mixen.

2/3 der Teigmasse in eine gefettete Springform drücken und dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die restliche Teigmasse kühl stellen.

Saft mit Stärke in einem kleinen Topf verrühren. Kirschen und evtl. Amaretto oder Bittermandelaroma zufügen und kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Das Paniermehl auf dem Teig verteilen und die Kirschfüllung darüber verteilen. Die Marzipanstreusel darüber verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 30-35 Min. backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Mit Puderzucker oder süßem Schnee bestreuen und mit geschlagener Sahne servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

STREUSELTEIG:

- 300 g** Marzipanrohmasse
- 350 g** Mehl
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 225 g** Butter (weich)
- 1** Ei

FÜLLUNG:

- 400 g** Sauerkirschen (Glas oder TK)
- 50 g** Kirschsafte
- 2 EL** Speisestärke
- 2 EL** Amaretto
- 4** Tropfen Bittermandelaroma
- 1 EL** Paniermehl