

Kirsch-Hügelkuchen

30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 150 g weiche Butter
- 150 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
- 1 Prise Salz
- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Dotter (Größe M)
- 250 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Kirsch-Marzipan-Belag:

- 360 g abgetropfte, entsteinte Kompottsaurekirschen
- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Kirschnaps
- 200 g geriebene Mandeln
- 2 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreuen:

- gesiebter Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Marzipan mit Eiern und Dottern nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

3 Kirsch-Marzipan-Belag:

Die Kompottsaurekirschen gleichmäßig auf der Masse verteilen.

4 Marzipan mit Butter, Schnaps und Mandeln vermischen. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Belag mit einem Löffel darauf verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

5 Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.