

Kirschbutter-Kuchen

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

370 g abgetropfte
Kompottsauerkirschen

Topfen-Ölteig:

150 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
75 g Speisetopfen (10 %)
50 ml Milch
50 ml Speiseöl
40 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz

Kirschbutter:

2 EL Kirschenkonfitüre
60 g weiche Butter
2 Dotter (Größe M)
2 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker

1 Zum Vorbereiten:

Die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2 Topfen-Öl-Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten (nicht zu lange, sonst klebt der Teig). Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

3 Die Teigrolle zu einem Rechteck ausrollen und auf das befettete Backblech (20 x 30 cm) legen. Den Teig am Rand etwas hochdrücken. Die Sauerkirschen darauf verteilen.

4 Kirschbutter:

Konfitüre mit Butter und Dottern gut verrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Kirschbutter heben und auf die Sauerkirschen streichen.



Das Backblech auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen Kirschkuchen mit Streuseln statt der Kirschbutter Mandelstreusel auf die Sauerkirschen gegeben. Dafür aus 125 g glattem Mehl, 100 g Zucker und 100 g Butter Streusel zubereiten. 50 g Mandelblättchen untermischen. Die Streusel auf die Kirschen streuen. Den Kuchen bei gleicher Herdeinstellung ca. 40 Minuten backen.

