

Kirschenkuchen

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 200 g weiche Butter
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
- 5 Dotter (Größe M)
- 5 Eiklar (Größe M)
- 200 g Zucker
- 200 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Belegen:

- 1 ½ kg entsteinte Kirschen

Wie backe ich einen Kirschenkuchen?:

1 Sandmasse:

Butter mit Vanillin Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach zugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben (lange genug rühren, bis die Masse anzieht).

2 Zum Belegen:

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen und mit Kirschen gleichmäßig belegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um das Einsinken der Kirschen zu verhindern, zuerst nur 2/3 der Masse auf das Backblech streichen und mit Backoblaten belegen. Die übrige Masse auf die Oblaten streichen und die Kirschen darauf verteilen.
- Den Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

