

# Sauerkirsch-Kuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Topfen-Sandmasse:

300 g Universalmehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
1 EL Backkakao  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
4 Eier (Größe M)  
125 g Speisetopfen (10 %)  
125 g zerlassene Butter  
⅓ l Milch

### Zum Belegen:

720 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen

### Zum Bestreichen:

200 g Kirschenmarmelade

### Zum Verzieren:

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

## 1 All-in-Topfen-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

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

## 3 Zum Belegen:

Die Kirschen auf der Masse gleichmäßig verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 4 Zum Bestreichen:

Den heißen Kuchen mit Marmelade bestreichen und erkalten lassen.

## 5 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und den Kuchen damit verzieren.