

Mandelkirschkuchen



Rezept ergibt einen Kuchen für konische Form mit 32 cm Ø
Ofentemperatur bei Heißluft 185° C fallend auf 175° C, Backzeit 40-45 Min.

Backpulvermürbteig Rezept:

- 80 g Zucker
- 80 g Margarine
- 1 Vollei
- Vanille-Aroma
- Zitronen-Aroma
- Priese Salz
- 260 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Vollmilch

Herstellung: - Zucker, Margarine, Vollei und Gewürze zu einer glatten Masse verarbeiten
- Mehl und Backpulver darüber sieben, das Ganze mit der Vollmilch zum Teig kneten
- Fertigen Backpulverteig ausrollen auf Formgröße anpassen

Mandelfüllung:

- 400 g Marzipanrohmasse
- 130 g Zucker
- 100 g Vollei = 2 Stück
- 50 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 40 g gehackte Mandeln
- Mandelaroma
- Priese Salz

Herstellung: Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten und auf den Mürbteig gleichmäßig verteilen.

Kirschfüllung:

Herstellung: 300 g Kirschsafft, 25 g Zucker, 25 g Puddingpulver, etwas Zitronensaft, etwas Zimt und Mandelaroma zu Pudding kochen, danach 400 g Schattenmorellen dazugeben
Nach dem Erkalten auf die Mandelmasse auftragen.

Streusel:

100 g Zucker
100 g Margarine
200 g Mehl
 Vanillezucker
 Zitronenaroma
 etwas Zimt
 Priesse Salz

Herstellung: Zucker, Margarine u. Aromen glatt arbeiten und mit dem Mehl
zu Streusel reiben. Die fertigen Streusel auf dem Kuchen verteilen.