


Saftiger Kirschkuchen vom Blech

 ca. 35 Minuten

 Für ca. 16 Stücke



Zutaten

250 g Butter	200 g Zucker
2-3 EL Grafschafter Goldsaft	5 Eier
Zuckerrübensirup (= 50 g)	1 Päckchen Backpulver
500 g Mehl	100 g Mandelstifte
1/2 TL Zimt, gemahlen	2 Gläser Sauerkirschen (à 720 ml)
50 g Schokoladenraspel	125 g Puderzucker
Fett für das Blech	Schokodekor-Blätter
75 g Mandelblättchen	

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Goldsaft schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen, mit den Mandelstiften und den Schokoraspeln unter den Teig ziehen. Kirschen gut abtropfen, dabei den Saft auffangen und 100 ml zu dem Teig geben.

Teig auf ein tiefes gefettetes Backblech streichen, die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und ca. 30-40 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad). Kuchen abkühlen lassen und die restlichen Kirschen in den Mulden der versunkenen Kirschen verteilen. Puderzucker mit 1-2 Esslöffeln Wasser verrühren, sodass ein flüssiger Guss entsteht und den Kuchen damit überziehen.

Mit Mandelblättchen bestreuen, mit Schokodekor-Blättern belegen und den Guss vollständig trocknen lassen.

Backzeit: ca. 30-40 Minuten

kJ/kcal: 2235/534