

# Kirsch-Schmand-Kuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 große Gläser Sauerkirschen (a 720 ml), 250 gr weiche Butter/Margarine, 250 gr Zucker, 1 Prise Salz, 3 Tropfen Bittermandel-Aroma, 5 Eier, 500 gr +1 Esslöffel Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 400 gr Schmand, 150 gr Schmand, 100 gr Puderzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Päckchen Vanillin-Zucker.

## Die Vorbereitungen:

Fettpfanne (32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl austreuen, Kirschen gut abtropfen lassen.

## Die Zubereitung:

Fett, 250 g Zucker, Salz und Aroma mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren, 500 g Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 400 gr Schmand portionsweise unter die Eimasse rühren. Kirschen, bis auf 2 EL zum Verzieren, mit 2 EL Mehl vermischen. Hälfte der Kirschen unter den Teig heben. Auf die Fettpfanne streichen. Rest der Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten (E-Herd 200°, Umluft 175°, Gas Stufe 3) 40 - 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Puderzucker, Zitronensaft und 1/2 - 1 EL warmes Wasser glatt verrühren. Zuckerguss auf den noch warmen Kuchen streichen. Auskühlen lassen. 150 g Schmand, 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker verrühren, Kuchen mit Schmand-Creme und den restlichen Kirschen verzieren. Bem: Schmeckt auch nach Tagen noch gut!!!