

Sauerkirsch-Mandel-Kuchen vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Gläser Kirschen, 250 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 6 Eier, 200 gr Mehl, 200 gr gem. Mandeln (oder gem. Haselnüsse), 1 Teelöffel Backpulver (gehäuft), 4 Esslöffel Rama Cremefine zum Schlagen, Puderzucker zum Bestäuben, 50-100 gr Mandelstifte.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterziehen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Rama Cremefine unterziehen. Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Mit Kirschen und Mandelstiften belegen. Im Backofen 25 - 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.