



SAFTIGER KIRSCH-BUTTERKUCHEN

von ines.kocht

Zutaten

- 1 Glas Kirschen (720ml)
- 400 g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Stck. Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 250 g Schlagsahne
- 125 g Butter
- 4 EL Milch
- 100 g Mandelblättchen

auf dem großen
Ofenzauberer gebacken

So geht's

- Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
- 200g Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Mehl, Sahne und Backpulver in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Die abgetropften Kirschen dazugeben und 20 Sekunden /Stufe 1 / Linkslauf unterheben.
- Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den großen Ofenzauberer fetten und den Teig darauf verteilen und mit dem kleinen Streicherglatt streichen.
- Auf dem Rost, unterste Schiene 15 Minuten backen.
- Währenddessen den Mixtopf spülen. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Milch und Mandeln in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 40°C / Sanfrührstufe / Linkslauf schmelzen.
- Die Buttermischung mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen und vorsichtig glatt streichen. Weitere 15 Minuten backen.
- Den Kuchen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de