

Kuchen Backen Rezepte

Badischer Kirschkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Kirsche, Kuchen, Marzipan, Obst, Deutschland

400 g Sauerkirschen, entsteint - (frisch oder aus dem Glas je nach Saison)	125 g Bisquitbrösel
250 g Marzipanrohmasse	125 g Mehl
250 g Zucker	8 g Backpulver
250 g Backmargarine	1/2 geh. TL Zimt
8 Eier	1 Msp. gemahlene Nelken
70 g gemahlene Haselnüsse	1 Vanilleschote
	1 Msp. Salz
Für die Garnitur:	
200 g geschlagene Sahne	1 geh. TL (-2) Puderzucker
12 Kirschen mit Stiel	

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backtrennpapier auslegen oder einen Ring mit Backpapier einschlagen.

Marzipan, Zucker, Margarine, Zimt, Nelken, Vanillemark und Salz aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben und alles zusammen 4-5 Minuten aufschlagen.

Mehl und Backpulver sieben, und mit den Nüssen und den Bisquitbröseln mischen und unter die aufgeschlagenen Masse heben 1/3 der Masse in den Ring oder die Form füllen und glatt streichen. 1/3 der Masse in einen Spritzbeutel füllen und an der Innenseite des Ringes einen ca. 3 cm breiten Ring spritzen. In der Mitte ebenfalls einen Ring mit der selben Stärke aufspritzen. Die Kirschen auf den entstandenen Zwischenräumen verteilen. Die restliche Masse auf die Oberfläche geben und glatt streichen. Im auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen den Kuchen ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen gut auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit einer 12er Sterntuelle 12 Sahnerosetten aufspritzen. Darauf die Kirschen setzen und die Kuchenmitte mit etwas Puderzucker abstauben.