

# Hier und heute



## **Kirschkuchen mit Mandelkrokant**

Konditormeister Marcel Seeger zeigt mit seinem saftigen Kirschkuchen, wie man den beliebten Kuchen mit wenig Aufwand direkt auf dem Blech backen kann und mit selbstgemachtem, knusprigem Mandelkrokant verfeinert.

### **Rezept**

#### **Kirschkuchen mit Mandelkrokant**

von Marcel Seeger, für ein Backblech

#### **Zutaten Kuchen**

- 2 Gläser Sauerkirschen à 720 ml, abgetropft
- 20 g Mehl
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Butter, weich
- 240 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 5 Eier (Gr. M)
- 270 g Mehl, Typ 550
- 75 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 9 g Backpulver

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die abgetropften Kirschen mit circa 20 g Mehl vermischen, damit sie während des Backens nicht auf den Grund des Kirschkuchens absinken.

Marzipan in kleine Würfel schneiden. Butter, Zucker, Salz, Zitronensaft und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zugeben.

Das restliche Mehl (250 g) mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gründlich vermischen. Nun die Mehlmischung unter die Butter-Eimasse geben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Den fertigen Rührteig auf das Backblech geben und glattstreichen. Sauerkirschen und Marzipanwürfel auf der Oberfläche verteilen. Dann das Backblech in den Backofen geben und den Kirschkuchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

#### **Zutaten Mandelkrokant**

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mandeln, gehobelt

#### **Zubereitung**

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Zucker, Salz und gehobelte Mandeln unterrühren und die Mischung kurz abkühlen lassen.

Den Kirschkuchen nach den ersten 20 Minuten Backzeit kurz aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel den Mandelkrokant in Klecksen auf der Oberfläche verteilen. Dann den Kuchen direkt wieder in den Ofen geben und weitere 20 Minuten zu Ende backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit eventuell noch einmal verlängern.

# Hier und heute



Den fertig gebackenen Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen und dann in die gewünschte Stückgröße schneiden.