

# Kirsch - Marzipan - Kuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

125 gr Butter, 200 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 300 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 250 gr Marzipanrohmasse, 200 gr Schattenmorellen (Glas), 1 Prise Salz.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 170° C vorheizen.  
Kastenform mit Backpapier auslegen.  
Kirschen abtropfen lassen.

## Die Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
Eier und eine Prise Salz dazugeben und unterrühren.  
Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zugeben.  
Die zerkleinerte Marzipanrohmasse unterrühren.  
Zuletzt die Kirschen vorsichtig unter den Marzipanteig heben.  
Den Teig in die Kastenform füllen und im Backofen ca. 60 - 75 Minuten (Stäbchenprobe!) backen.