

Kirsch-Mandel-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eiweiß, 100 gr Margarine, 1 großes Glas Sauerkirschen, 1 Eigelb, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Esslöffel Sahne, 15 gr Speisestärke, 100 gr Mandelstifte.

Die Zubereitung:

Aus dem Mehl, Backpulver, Eiweiß, dem ersten Päckchen Vanillezucker und der Margarine einen Knetteig herstellen. Diesen in eine gefettete Springform geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwas Paniermehl drüberstreuen.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf den Teig geben.

Für den Belag das Eigelb, 75 gr Zucker, das zweite Päckchen Vanillezucker, die Sahne, die Speisestärke und die Mandeln verrühren. Diesen Guss über die Kirschen geben.

Bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.