Artikel vom 31.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kirschkuchen-mit-marzipanstreuseln

# Kirschkuchen mit Marzipanstreuseln



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für 12 Stück):**

Boden:

200 g Mehl,

100 g Butter,

50 g Zucker,

1 Ei,

Vanillezucker,

1 Prise Salz,

100 g Marzipanrohmasse.

**Füllung:**

2 Gläser Sauerkirschen,

5 EL Kirschsaft,

1 P Vanillepuddingpulver,

2 EL Zucker,

1 TL Vanillezucker,

200 g Schmand.

**Marzipanstreusel:**

120 g Butter,

240 g Mehl,

80 g Puderzucker,

200 g Marzipan,

1 Prise Salz.

**Zubereitung:**

Springformboden buttern oder mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Umluft

vorheizen. Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbteig kneten und in die vorbereitete Form geben und auf dem Boden verteilen und einen kleinen Rand hochziehen. Marzipan in kleine Scheibchen schneiden und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Kirschen gut abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. Vanillepuddingpulver mit Zucker vermischen und mit dem Kirschsaft glattrühren. Schmand und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Zwei Drittel der Schmandmasse auf dem Boden verteilen, die Kirschen darüber verteilen. Die restliche Schmandmasse über die Kirschen geben. Für die Marzipanstreusel die angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben. Marzipan klein schneiden und dazu geben. Alles mit den Händen gut verkneten. Streuselteig zerrupfen und auf dem Kirschkuchen verteilen. Kuchen für circa 45 bis 50 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

*Nadine Hörster*