

# Kirsch-Mandel-Kuchen

Das Rezept für den schnellen und einfachen Kirsch-Mandel-Kuchen lässt sich auch super mit Kindern zusammen backen. Das Ergebnis ist einfach klasse!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
400 ml	Sauerrahm
200 g	<a href="#">Zucker</a>
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Tropfen	Mandelaroma
550 g	<a href="#">Kirschen</a>
150 g	Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Für den Kirsch-Mandel-Kuchen als Erstes den Backofen auf 180°C vorheizen. Nun in einer Schüssel die Eier aufschlagen und mit dem Sauerrahm vermengen und glatt rühren. Danach Zucker und Backpulver zugeben, das Mehl nach und nach einsieben und dabei immer gut umrühren. Das Mandelaroma mitzugeben und abermals kräftig umrühren.
2. Die Kirschen abwaschen, von den Stängeln befreien und entsteinen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen und zum Schluss Mandelblättchen überstreuen. In den Backofen geben und 25 – 30 Minuten backen.

## Tipp

Zum Kirsch-Mandel-Kuchen passt geschlagener Schlagobers mit Zucker besonders gut. Wer einen

zusätzlichen Kick einbauen möchte, der macht Eierlikörsahne dazu. Schmeckt einfach lecker. Toll schmeckt es auch, wenn man den Kuchen mit Staubzucker überzieht.