

# Kirschkuchen mit Mandelpudding

Das Rezept vom Kirschkuchen mit Mandelpudding schmeckt schön fruchtig und passt hervorragend in den Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

### Für die Form

Nach Belieben	<a href="#">Butter</a>
Nach Belieben	Brösel

### Für den Boden

3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (Größe M)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
40 ml	Öl
120 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Backpulver (gestrichen)

### Für den Pudding

1 Packung	Mandelpuddingpulver
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
500 ml	Milch
1 Glas	<a href="#">Kirschen</a> (oder nach Belieben)

### Für den Guss

1 Packung	Tortenguss (klar)
-----------	-------------------

2 EL	<a href="#">Zucker</a>
200 ml	Wasser (kalt)
50 ml	Kirschsaft (vom Glas)

## Für die Dekoration

150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben	Bittermandelaroma (2-3 Tropfen)
Nach Belieben	geröstete Mandelblättchen (1-2 Esslöffel)

## Zubereitung

1. Für den **Kirschkuchen mit Mandelpudding** eine ca. 28 cm Obstboden-Form mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausstreuen. Den Backofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker ein paar Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Nun das Öl im dünnen Strahl während des Rührens einfließen lassen.
4. Jetzt das Mehl (gesiebt) und das Backpulver unterheben.
5. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Derweil schon mal die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
7. Danach wie gewohnt aus dem Mandel-Puddingpulver, den 2 EL Zucker und der Milch nach

Packungsanleitung einen Pudding kochen.

8. Diesen direkt nach dem Kochen auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen.
9. Nun nach Belieben den Pudding mit den Kirschen bestücken. Anschließend sollte der Pudding erst einmal auskühlen.
10. Jetzt aus dem Tortenguss-Pulver, dem Zucker und verdünntem Kirschsafte (z. B. 50 ml Kirschsafte und 200 ml kaltem Wasser) nach Packungsanleitung einen Tortenguss kochen.
11. Diesen gleichmäßig über die Kirschen geben und anschließend auskühlen lassen.
12. In der Zwischenzeit nach Belieben die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und auskühlen lassen.
13. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker und 2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma steif schlagen. Danach die Creme in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und den Kuchen nach Belieben verzieren.
14. Letztendlich den Kuchen mit den Mandelblättchen dekorieren.

## Tipp

Der Kirschkuchen mit Mandelpudding schmeckt anstatt mit Mandelpudding auch mit einem Vanillepudding. Zudem kann man natürlich auch frische Kirschen und etwas Kirschsafte verwenden.