

# Kirsch-Marzipan-Kuchen



## Zubereitung:

1. Kirschen in einem Sieb auftauen
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Marzipan auf der groben Microplane Reibe reiben
4. Alle Zutaten für die Streusel verkneten, dann in den Kühlschrank geben
5. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen
6. Butter mit Zucker einige Minuten schaumig schlagen, Eigelb und Mandelmilch zugeben, verrühren
7. Mehl und Backpulver mischen, löffelweise unter die Buttermasse rühren
8. Eischnee unterheben
9. Ofenzauberer mit Kokosöl fetten, leicht mit Mehl bestäuben
10. Masse auf dem Stein verstreichen, Kirschen oben auf gleichmäßig verteilen
11. Streusel gleichmäßig auf den Kirschen verteilen
12. Kuchen auf unterster Schiene auf dem Rost ca. 25-30 Minuten backen
13. „James“ auf dem Kuchengitter erkalten lassen
14. Nach Geschmack Biosahne im Sahnequick schlagen, mit dem Kuchen servieren

## Zutaten:

### Für den Teig:

250 g Biobutter (neutral), weich  
350 g Dinkel-Vollkornmehl (gS)  
200 g Kokosblütenzucker (gS)  
4 Bio-Eier (gS)  
1 Weinstein-Backpulver  
4 EL Mandelmilch

### Für den Belag:

750 g Sauerkirschen (TK)

### Für die Streusel:

200 g Dinkel-Vollkornmehl (gS)  
150 g Xylit-Puderzucker  
150 g Biobutter (neutral), kalt  
100 g Honigmarzipan (gS)

Evtl. Bioschlagsahne (neutral)

## Zubereitungszeit

(inkl. Wartezeit):

Ca. 60 Minuten

## Zubehör:

Großer Ofenzauberer plus  
Kuchengitter

## Kategorie:

