

PORTIONEN

20

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

EINFACHER KIRSCHKUCHEN

Ein einfacher Kirschkuchen heißt nicht nur einfach in der Zubereitung, sondern auch einfach beim Essen. Aus diesem Grund werden die Kirschen auch mit Kernen gebacken. Nicht nur daher, sondern weil ich nach wie vor der Meinung bin, dass ein Kirschkuchen nur mit Kirschkernen ein echter Kirschkuchen ist. Sind die Kerne entfernt, verliert die Kirsche an Spannung und der Saft tritt aus. Bleibt der Kern drin, bleibt die Kirsche unverletzt und gibt erst beim Biss ihren süßen Saft preis.

Bei meiner Familie heißt ein solcher Kuchen demnach auch „Speutzkuche“ – also ein Kuchen, bei dem man die Kerne der Kirschen ausspucken (speutzen) muss.

Dieser Speutzkuche kann natürlich auch jederzeit mit anderen Früchten oder ganz ohne gebacken werden....aber dann macht das Essen nicht halb so viel Spaß!

Ich bin dann mal weg zur Kirschkerne-Weitspuck-WM.



ZUTATEN

- 20 Kirschen
- 500 g **Quark** (20% Fett)
- 3 Eier (bei mir immer Größe L)
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 50 g **Mandelmehl**
- 15 g **Bambusfasern**
- 35 g **Eiweißpulver**
- 1 Päckchen geeignetes **Backpulver**
- 120 g pulverisiertes **Erythrit**

Ja und das Spucken von Kirschkernen muss einfach sein!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Eier mit Quark und dem pulverisierten Erythrit schön schaumig schlagen.

SCHRITT 2

Die trockenen Zutaten untereinander gut vermischen und dann in die Quark-Ei-Masse geben. Alles zu einem homogenen Teig rühren.

SCHRITT 3

Dein Teig in eine Kuchenform (bei mir 1/2 Blech Form von Coox mit Namen Wunderform) geben und glatt streichen.

SCHRITT 4

Die Kirschen waschen und den Stiel entfernen. Nun auf dem Kuchen anordnen. Ich habe bei 20 Stück für jedes kleine Kuchenstück 1 Kirsche vorgesehen und den Teig in der Teilung durch eine Spur mit dem Spatel vorgezeichnet.

So kommen nachher schön kleine Stückchen – fertig zum direkten Verzehr auf der Hand – zustande.

SCHRITT 5

Heize den Ofen auf ca. 180 Grad Umluft vor und gib die Form nach Erreichen der Temperatur für ca. 20 min in den Ofen. Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird, hab ein Auge darauf. Nach 20 min solltest Du den Kuchen auf jeden Fall mit Folie abdecken und weitere 25 min bei 180 Grad Ober-/Unterhitze fertig backen.

SCHRITT 6

Nach der Backzeit (Stäbchenprobe machen) nimm' den Kuchen aus dem Ofen und nach einem ersten Abkühlen, kannst Du ihn aus der Form herausheben und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Zur Deko kannst Du Pulvererythrit; geschmolzene geeignete Schokolade oder aber auch Sahne (oder beides) verwenden.