

Brodie's Kirsch Marzipan Blechkuchen

Saftiger Rührteig mit Sauerkirschen und zarten Marzipanwürfeln

Zutaten für 1 Blech

Für den Rührteig

250 g weiche Butter

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier Größe M

350 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Backpulver

125 ml Milch

1 Prise Salz

200 g Rohmarzipan in kleine Würfel geschnitten ca. 0,5 cm

Für den Belag

1 Glas Sauerkirschen Abtropfgewicht ca. 350 g

Zum Bestäuben

Puderzucker

Schlagsahne optional zum Servieren

Zubereitung mit Handmixer oder Prep and Cook XL

1. Vorbereitung

Backofen auf 190 Grad Ober und Unterhitze vorheizen

Backblech mit Backpapier auslegen

Sauerkirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen

Marzipan 10 Minuten kühlen und anschließend in kleine Würfel schneiden

2. Rührteig zubereiten

Mit Handmixer

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren ca. 2 bis 3 Minuten

Eier nacheinander zugeben und jeweils gut einarbeiten

Marzipanwürfel kurz unterheben

Dinkelmehl mit Backpulver und Salz mischen

Abwechselnd Mehlmischung und Milch auf niedriger Stufe unterrühren bis ein glatter Teig entsteht

Mit Prep and Cook XL Schlag Rühraufsatz

Butter Zucker und Vanillezucker Stufe 6 für 3 Minuten

Eier nacheinander zugeben jeweils Stufe 5 für 20 bis 30 Sekunden

Marzipanwürfel zugeben Stufe 4 für 15 Sekunden

Mehl Backpulver Salz und Milch zugeben

Alles mischen Stufe 4 für 30 bis 40 Sekunden

Teig ggf. mit dem Spatel vom Rand lösen

3. Teig aufs Blech geben

Teig gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und glatt streichen

4. Kirschen verteilen

Abgetropfte Sauerkirschen locker auf dem Teig verteilen

Nicht eindrücken die Kirschen sinken beim Backen leicht ein

5. Backen

190 Grad Ober und Unterhitze

Mittlere Schiene

Ca. 25 bis 30 Minuten

Der Kuchen ist fertig wenn die Oberfläche gold ist und der Teig in der Mitte leicht zurückfedert

6. Abkühlen und servieren

Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Optional Schlagsahne dazu reichen