

Versunkener Kirschkuchen (Rührteig)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Saisonaler Familienkuchen, schnell gemachter, fruchtig, mit Kirschwasser

Zutaten

- Für eine 26 cm Sprungform:
- 400 g frische Sauerkirschen / Schattenmorellen, gewaschen, entsteint
- 100 g Haselnüsse, geröstet
- 100 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 5 Eier 180 g Mehl
- 1,5 Tl Backpulver
- 130 ml Kirschwasser
- 50 g Puderzucker
- 3 El Pistazien, grob gehackt
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Kirschen auf Küchentrepp gut abtropfen lassen, die Haselnüsse in einer Stiepfanne anrösten.

Schritt2

Die Butter, die Hälfte des Zuckers, Vanillezucker mit den Quirlen intensiv weiß - cremig rühren.

Schritt3

Die Eigelbe nach und nach dazu geben, dann 120 ml Kirschwasser.

Schritt4

Das Mehl, die Nüsse und das Backpulver unterheben.

Schritt5

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen, ebenfalls unterheben.

Schritt6

Die Springform ausfetten, mit Mehl ausstäuben und die Masse einfüllen, glatt streichen.

Schritt7

Die Kirschen verteilen und 55 - 60 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt8

Den Puderzucker mit dem restlichen Kirschwasser verrühren, den abgekühlten Kuchen besprenkeln und mit den Pistazien bestreuen.

Schritt9

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** saisonal, schnell gemacht.

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)330
- Fett (g)15
- KH (g)35
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/versunkener-kirschkuchen-ruehrteig/>