

Hier und heute



Marzipan-Kirschkuchen vom Blech

In den USA wird es am 12. Januar mit einem eigenen Tag gefeiert und auch Marcel Seeger liebt es: das Marzipan. Der Konditormeister macht uns einen fruchtigen Marzipan-Kirschkuchen vom Blech.

Rezept

Marzipan-Kirschkuchen vom Blech

von Marcel Seeger, Menge für ein Backblech

Zutaten

- 280 g Butter, weich
- 180 g Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 5 Eier (Größe M)
- 230 g Naturjoghurt
- 380 g Mehl, Typ 405
- 10 g Backpulver
- ca. 400 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft

Zubereitung

Das Backblech mit etwas Butter gut einfetten, ein Stück Backpapier auflegen und andrücken. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter mit Zucker, Marzipanrohmasse, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach zufügen. Das Mehl mit Backpulver vermischen. Den Joghurt vorsichtig unter die Buttermasse rühren, dann die Mehlmischung zugeben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Den fertigen Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend die Sauerkirschen auf den Rührteig geben.

Tipp

Damit die Kirschen während des Backens nicht zu weit einsinken, diese vor dem Aufstreuen in etwas Mehl wenden.

Den Kuchen in den Backofen geben und circa 40-45 Minuten goldbraun backen. Es empfiehlt sich gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe zu machen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen und Stücke in der gewünschten Größe ausschneiden.