

Marzipan-Kirschkuchen

von Annette Rawe aus Havixbeck

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl
180 g Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
120 g Zucker
2-3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde kaltstellen. Eine Springform fetten und mit Mandelblättchen bestreuen. Den Teig in die Form drücken, dabei den Rand freilassen und bei 180 Grad circa 20 Min. backen.

Zutaten für die Füllung:

Saft von 1 Glas Kirschen/Schattenmorellen (680 g)
½ Glas Kirschen (ohne den Saft)
1 Pck. Vanillepudding
300 ml Sahne
2 TL Puderzucker oder Zucker
100 – 150 g Marzipanmasse
Noch mehr Puderzucker nach Geschmack
Etwas Zimt

Zubereitung:

Den Saft von einem Glas Kirschen kalt mit dem Puddingpulver verrühren und dann aufkochen lassen. Sobald die Masse andickt, die Kirschen aus 1 ½ Gläsern Kirschen dazu geben und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Den fertig gebackenen abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Kirschmasse darauf verteilen. 300 ml gesüßte geschlagene Sahne auf der Kirschmasse verteilen.

Das Marzipan in mehrere Portionen teilen, zu kleinen Kugeln formen, mit Puderzucker bestäuben und zu dünnen Fladen ausrollen. Den gesamten Kuchen locker mit den Marzipanfladen bedecken. Das darf ruhig etwas unordentlich aussehen. Zum Schluss mit etwas Zimt und Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!