

Rezeptur für 1 Backblech



Buttermandel Teig:

6 Eier
225g Zucker und Butter
75g Milch
275g Mehl
10 Backpulver
300g gemahlene Mandeln
Salz , Zimt ,Zitronenabrieb

Streusel:

100g Mehl
100g Zucker
100g Mandeln
Salz

Zimt Kirschen:

750g Kirchen
10g Zimt
50g Zucker

Teig :

Die Butter mit 150 g Zucker, Zimt und Zitronenabrieb schaumig rühren. 5 Eier trennen und 1 ganzes Ei in das Eigelb geben. Die Milch und 150 g Eigelb-Ei-Mischung nach und nach in die Butter-Zucker-Mischung rühren. 150 g Eiweiß, 75 g Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und mit gemahlene Mandeln vermischen. Die Butter-Eigelbmasse mit 1/3 der Eiweiß-Zucker-Masse angleichen und dann das restliche Eiweißgemisch unterheben. Nun vorsichtig das Mehl-Mandelgemisch einarbeiten. Den Buttermandel-Teig auf eingefettetes, bemehltes Backblech streichen und beiseitestellen.

Streusel:

Butter, Zucker, Salz und Vanillepulver von Hand vermengen. Mehl und gemahlene Mandeln dazugeben und zu einem groben Teig kneten. Den Butterstreusel-Teig flach auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und 5 Minuten kaltstellen. Danach den Butterstreusel-Teig durch ein Streuselsieb drücken und die Butterstreusel beiseitestellen.

Bilder und Rezepturen sind Eigentum von :

EatEmotions by Pierre Weih
Johann-von-Bever Strasse 37
57482 Wenden

Rezeptur für 1 Backblech

Zimt Kirschen:

Kirschen abtropfen lassen und mit Zucker und Zimt vermischen

Finish:

Den Ofen vorheizen. Die Zimt Kirschen auf den beiseitegestellten Mandelteig verteilen. Mit den Butterstreuseln bedecken. Den Kuchen ca.30-35 Minuten bei 190 Grad Ober&Unterhitze gold-gelb backen und nach der Backzeit den Kuchen 2 Minuten abkühlen lassen. Mit Folio abdecken, damit er schon saftig bleibt

Deko:

Den Kuchen mit Puderzucker abstreuen und servieren



Bilder und Rezepturen sind Eigentum von :
EatEmotions by Pierre Weih
Johann-von-Bever Strasse 37
57482 Wenden