.

Süßer Kirschkuchen im Glas

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

600 g Süßkirschen 100 g Marzipanrohmasse 150 g weiche Butter 120 g Zucker Bittermandelöl 4 Eier 250 g Mehl 1 TL Backpulver

Die Süßkirschen verlesen, waschen und entsteinen. Die Marzipanrohmasse grob reiben und mit weicher Butter und Zucker und etwas Bittermandelöl cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen, hinzufügen und die Kirschen unterheben. Den Teig in Gläser füllen und auf einem Rost im Backofen 35 - 40 Minuten auf 175 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.

Unser Tipp:

Zum Aufbewahren sollte man die Gläser nach dem Backen sofort heiß verschließen. Kühl gelagert halten sie sich mindestens 2 Wochen. Zum Servieren den Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Vorher den Kuchen mit einem Messer vom Glasrand lösen.