



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 25 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BUTTERMILCH-KIRSCHKUCHEN MIT MANDELKRUSTE

Schnell gemacht und superlecker: dieser Kirschkuchen passt in jede Jahreszeit!



### Zubereitung

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Eier mit Diamant Feinster Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch gut unterrühren.
3. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen, dann die Kirschen darauf verteilen und leicht eindrücken.
4. Für die Mandelkruste Butter in einem Topf schmelzen, Mandeln und Diamant Feinster Zucker unterrühren. Auf dem Teig verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.
6. Tipp: Im Sommer können Sie auch ca. 700 g frische, entsteinte Sauerkirschen verwenden!

### Zutaten

Für den Teig:

2 Gläser	Sauerkirschen (à 350 g Abtropfgewicht)
3	Eier (Größe M)
350 g	Diamant Feinster Zucker
600 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
500 ml	Buttermilch

Für die Mandelkruste:

80 g	Butter
100 g	gehobelte Mandeln
100 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.