



Menge 1 Backblech (ca. 36 x 47 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KIRSCHKUCHEN MIT SAHNEGUSS

Dieser Kirschkuchen macht alle Naschkatzen glücklich: Der Boden aus Mürbeteig ist knusprig, die frischen Kirschen herrlich fruchtig und der Guss aus Sahne genau richtig süß.



### Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Backpulver, Eigelb, Diamant Brauner Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Für den Belag Butter schmelzen, Diamant Brauner Zucker und Semmelbrösel zufügen und leicht anbräunen. Kirschen waschen, entsteinen und abtropfen lassen.
- 3.** Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und dabei einen Rand hochziehen.
- 4.** Abgekühlte Brösel auf den Teig geben, darauf die Kirschen verteilen.
- 5.** Für den Guss Sahne steif schlagen. Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker und Speisestärke mit den Eiern verrühren und Zitronensaft zufügen. Sahne unterheben. Den Guss gleichmäßig auf den Kirschen verteilen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40–45 Minuten backen. Ggf. nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
- 7.** Tipp: Statt frischer Kirschen können Sie auch Kirschen aus dem Glas verwenden!

### Zutaten

#### Für den Teig:

450 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
3	Eigelb
200 g	Diamant Brauner Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Butter (oder Margarine)

#### Für den Belag:

40 g	Butter (oder Margarine)
40 g	Diamant Brauner Zucker
40 g	Semmelbrösel
800 g	Sauerkirschen

#### Für den Guss:

300 g	Sahne
75 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Speisestärke
4	Eier
2 EL	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.