Kirsch-Butterkuchen vom Blech



Kuchenklassiker mit fruchtiger Füllung.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 21 g frische Hefe
- 150 g Zucker
- 75 g Butter
- 250 ml lauwarme Milch
- 550 g Mehl Typ 405
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für den Belag

500 g frische Kirschen
100 g Mandelblätter
150 g Zucker
125 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Hefe mit einem 2 EL Zucker flüssig rühren.
2. Die Butter schmelzen und zu der lauwarmen Milch geben.
3. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Restlichen Zucker, Milch-Butter, die flüssige Hefe und das Ei dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kirschen säubern, verlesen, von Stielen befreien und entsteinen.
5. Ein hohes Backblech ca. 30 x 40 mit Backpapier belegen oder einfetten.
6. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kneten in zwei Stücke teilen (ca. 1/3 und 2/3). Die größere Hälfte passend für das Backblech ausrollen und auf das Backblech legen.
7. Mit 3 EL (gehäuft) des Zuckers bestreuen und die Kirschen darauf verteilen.
8. Den restlichen Teig ebenfalls passend für das Blech ausrollen und auf die Kirschen legen. Mit den Fingerknöcheln leicht einige Mulden in den Teig drücken. Die Butter in Flocken darin verteilen. Mandelblätter und restlichen Zucker gleichmäßig über den Teig verteilen. Mit einem Geschirrhandtuch abdecken und eine weitere halbe Stunde gehen lassen.
9. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Nach der Ruhezeit in der Ofenmitte für 25-30 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Servieren in gleichmäßige Stücke schneiden.