Kirschkuchen mit Marzipan-Pudding-Creme



Dieser Kirschkuchen mit Marzipan-Puddingcreme ist eine sehr gelungene Geschmackskombination und schmeckt nicht nur im Winter. Diesen Kuchen gibt es auch in der veganen Version auf dem Blog.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 1 großes Glas Sauerkirschen
- 125 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier Gr. M

4 EL Rohrzucker
1 TL Vanille-Extrakt
125 ml Milch
4 EL Speiseöl
80 g Zartbitter-Schokolade

Für den Belag

100 g Marzipan-Rohmasse
1 P. Puddingpulver (Sahne- oder Vanillegeschmack)
1 EL Zucker
200 ml Kochsahne
200 ml Milch
50 g Schokoladen-Raspeln, Zartbitter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.
2. Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier belegen.
3. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Die Schokolade für den Teig hacken und zur Seite stellen.
5. Alle Zutaten für den Teig (bis auf die Schokolade und die Kirschen) in eine Schüssel geben und ca. 5-7 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokostücke unterrühren.
6. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Die Kirschen darauf verteilen, leicht andrücken und für 40-45 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.
7. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Inzwischen für den Belag Marzipan mit einer Käsereibe grob raspeln. Das Puddingpulver mit 4 EL Milch glattrühren. Restliche Milch mit dem Marzipan und der Kochsahne aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver gründlich einrühren. Wieder für eine Minute aufkochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Die Puddingcreme etwas abkühlen lassen.

9. Einen Tortenring (oder den Rand der Springform) um den Kuchen spannen, die Marzipan-Pudding-Creme darauf verteilen und glattstreichen. Mit Schokoraspeln bestreuen.