Kirschkuchen mit Marzipan – vegan

Saftiger Kirschkuchen mit Marzipan - vegan

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 1 Glas großes Sauerkirschen
- 125 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 4 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 ml Mandeldrink
- 4 EL Speiseöl
- 50 g Zartbitter-Schokolade

FÜR DEN BELAG

1 P. Puddingpulver Vanille
1 EL Zucker
200 ml Hafer-Kochcreme
200 ml Mandeldrink
100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Zartbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

1. 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. Mehl mit Backpulver mischen. Alle weiteren Zutaten für den Teig dazugeben und verrühren. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und für ca. 40 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu das Marzipan mit einer Käsereibe grob raspeln. Das Vanille-Puddingpulver mit 4 EL Mandeldrink glattrühren. Restlichen Mandeldrink mit dem Marzipan und der Hafer-Kochcreme aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver gründlich einrühren. Wieder für eine Minute aufkochen lassen, dabei ständig weiterrühren.
7. Einen Tortenring um den Kuchen spannen und die Marzipan-Pudding-Creme darauf verteilen und glattstreichen.
8. Schokolade in Stücke brechen, über dem Wasserbad schmelzen und dekorativ auf der Creme verteilen.
9. Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.