

# Kirschkuchen mit Mandeln

## Mürbteig:

125 g Mehl  
100 g kalte Butter (in Würfel geschnitten)  
40 g Staubzucker  
Prise Salz

## Kuchen:

125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
3 mittelgroß Eier  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 TL Vanillepaste  
1/4 TL Mandelextrakt  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
100 g gemahlene Mandeln  
75 g Mehl  
350 g entsteinte Kirschen  
3 EL Kirschmarmelade, oder eine andere  
säuerliche Marmelade  
eine Handvoll gehobelte Mandeln  
Springform mit 20 cm Durchmesser



Für den Mürbteig das Mehl mit Staubzucker, Butterwürfel und einer Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- Unterhitze, oder 160 Grad Umluft, vorheizen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig in einer gleichmäßig hohen Schicht auf dem Boden verteilen und gut andrücken.

Den Mürbteigboden auf der mittleren Schiene 12 Minuten backen, danach abkühlen lassen. Mit der Marmelade bestreichen.

Die Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen.

Das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Backpulver gut vermischen.

Für den Kuchenteig die zimmerwarme Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einarbeiten, die Zitronenschale, die Vanillepaste, das Mandelextrakt hinzufügen. Mit den trockenen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Den Kuchenteig auf dem Mürbteigboden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Mit den Kirschen belegen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen und auf der mittleren Schiene des Backofens etwa eine Stunde backen. (Stäbchenprobe machen)

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend mit einem Messer den Rand von der Form lösen, herausnehmen und weiter auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.