

## Kirsch-Mandelkuchen

Grundrezept

### Zutaten

<b>6</b>	Eier
<b>240g</b>	Zucker
<b>½ TL</b>	Salz (ca. 7g)
<b>½</b>	Vanilleschote
<b>1</b>	Zitrone (Abrieb)
<b>16g</b>	Weinsteinbackpulver (1 Pck)
<b>275 ml</b>	Öl (z.B. Sonnenblumen)
<b>440g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>50-70 ml</b>	Milch
<b>2-3 Glas</b>	Kirschen á 350g, abgetropft Mandelblättchen, Puderzucker



### Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) einfetten und mit etwas Mehl austäuben oder mit Backpapier auslegen.
- Eier, Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb in einer großen Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell und voluminös ist (ca. 5–7 Minuten).
- Öl langsam in einem dünnen Strahl einrühren, während die Maschine weiterläuft.
- Einkorn-Vollkornmehl mit dem Weinsteinbackpulver mischen und portionsweise unter die Eiermasse rühren. Die Milch hinzugeben, bis ein geschmeidiger, zähflüssiger Teig entsteht.
- Den Teig in die vorbereitete Form geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen
- Mit Mandelplättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
- Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## So wandelbar ist dieses Grundrezept

Dieser Kirsch-Mandelkuchen ist nicht nur köstlich, sondern auch ein perfektes Basisrezept – du kannst ihn ganz einfach abwandeln:

- **Apfel-Zimt-Kuchen:** Kirschen durch Apfelwürfel ersetzen, mit Zimt und etwas Muskat verfeinern
- **Sommerbeerenkuchen:** Statt Kirschen eine Mischung aus Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren verwenden
- **Schoko-Nuss-Twist:** 2 EL Backkakao zum Teig geben und grob gehackte Haselnüsse einstreuen
- **Zitronenkuchen mit Mohn:** Den Saft der Zitrone ebenfalls verwenden und 2 EL Mohn in den Teig geben
- **Herbstliche Variante mit Birne & Walnuss:** Kirschen durch Birnenspalten und Mandelplättchen durch Walnüsse ersetzen