

Schmandkuchen mit Kirschen

Von Kuchenfee

Kirschkuchen. Schmandkuchen. Blechkuchen. Alle drei Kuchen Rezepte super lecker, aber kombiniert zu einem Kuchen vom Blech, das kann nur schmecken.

Ich zeige euch im Rezept für einfachen Kuchen einen Kirsch Kuchen mit Schmandfüllung und Rührkuchen. Am liebsten nutze ich dafür Schattenmorellen/Sauerkirschen, denn die Säure Kirschen balanciert die süße der Schmandcreme wunderbar. Auch die cremige Textur der Schmandmasse ist eine tolle Komponente zu den fruchtigen kirschen und dem softem Kuchenboden.

Lasst euch diesen Blechkuchen mit Kirschen schmecken und habt viel spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	30 min	n/a	45 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

250 g Butter

weich

210 g Zucker

2 Paket Vanillinzucker

4 x Eier

Raumtemperatur

240 g Mehl

1 TL Backpulver

SCHMANDCREME

700 ml Milch

2 Paket Puddingpulver

Vanille

150 g Zucker

600 g Schmand

1 Glas Schattenmorellen

AUSSERDEM

2 Paket Tortenguss

Etwas Zucker für den Guss

Entweder Kirschsaff oder Wasser

Sahne

geschlagen

Kirschen

Pistazien

gehackt

Werkzeuge

Backblech

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Schüssel

Gummilippe

Topf

Spritzbeutel

Winkelpalette

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Rechteckige Springform fetten oder mit Backpapier am Boden auslegen.

02 Butter mit Zucker & Vanillezucker für einige Minuten kräftig aufschlagen.

03 Nach und nach die Eier dazu geben und weiter kräftig aufschlagen.

04 Mehl & Backpulver mischen und zur Masse geben. Kurz einarbeiten und in die Form geben. Glatt streichen und 15 Minuten backen.

2. SCHMANDCREME

- 01** Den Pudding nach Packungsanleitung kochen.
- 02** In den heissen Pudding den Schmand einrühren.
- 03** Sobald die Backzeit des Boden abgelaufen ist, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der warmen Schmandcreme und Kirschen toppen, dann erneut etwa 15 Minuten backen.
- 04** Nach dem backen den Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen.

3. GARNITUR

- 01** Den Tortenguss nach Anleitung kochen und über den Kuchen geben, fest werden lassen.
- 02** Die geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle aufspritzen. Mit gehackten Pistazien garnieren.