

## **Kirsch - Butterkuchen**

Hefekuchen mit Sauerkirschen

**Zutaten für eine 30 cm Durchmesser Obstkuchenform :**

Die doppelte Menge reicht für ein Kuchenblech 40 x 30 cm

250 g Mehl,  
100 ml Milch,  
½ Würfel Hefe,  
50 g Zucker,  
50 g Hagelzucker,  
125 g Butter,  
1 Ei,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
300 g Sauerkirschen aus dem Glas,  
50 g Mandelblättchen,  
Fett für die Obstkuchenform.



### **Zubereitung :**

50 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 25 g Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. In die Mehlmulde geben, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und mit Mehl bedecken. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

75 g Butter schmelzen und mit 50 ml Milch verrühren. Milch – Buttermischung, Ei, Vanillinzucker und 25 g Zucker zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Teig kreisrund auf Formgröße auswellen, in die Form geben und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Mit einem Kaffeelöffel kleine Mulden in den Teig drücken. 50 g Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. 20 g der Mandelblättchen fein mahlen und in die Mulden geben. Den Kuchen mit den Kirschen belegen. Mit dem Hagel- Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Ober- Unterhitze und 200 °C 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Eventuell mit Sahne servieren.

### **Hinweis :**

Wenn Sie frische Sauerkirschen verwenden, sollten Sie die Kirschen entsteinen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Für den Belag bei obiger Kuchengröße anstatt 50 g Hagelzucker lieber 75 g Zucker verwenden.