

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Kirsch-Butterkuchen
vom Blech**

globus

Zutaten

Hefeteig

- 1 Würfel Hefe
- 2 EL Wasser
- 80 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 120 g zerlassene Butter
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

Zum Belegen

- 1 Glas Schattensmorellen
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100 g gehobelte Mandeln
- 200 g Sahne



30 Min. 35–40 Min. Wartezeit 1 Std. 20–25 Stück

1 Hefeteig

Die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und gemeinsam mit Vanilleextrakt, Eiern, Milch, Mehl, Salz, der zerlassenen Butter und dem Zitronenschalenabrieb in etwa 5–7 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist sehr weich und klebrig. Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen und einen eckigen Backrahmen aufstellen. Alternativ kann ein herkömmliches, tiefes Blech verwendet werden.

Den Teig einfüllen und glattstreichen. Abdecken und ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

2 Belegen

Die Kirschen abtropfen und gleichmäßig über dem Teig verteilen und vorsichtig eindrücken. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Zucker und Vanilleextrakt mischen. Zuerst die gehobelten Mandeln und dann den Zucker über dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen, bis der Kuchen gar und goldbraun ist. Nach dem Backen sofort mit der Sahne übergießen und abkühlen lassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

