Italienischer Kirschkuchen

Saftiger Blechkuchen mit feiner Mandelnote

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft / Stufe 2 Gas) vorheizen.

2. Kirschen abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft kann man auffangen und für etwas anderes verwenden.

3. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss 50 g Naturata Rübenzucker einrieseln lassen. Kalt stellen.

4. Butter mit 250 g Rübenzucker, Naturata Bourbon-Vanillezucker und Salz in einer großen Rührschüssel cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mandeln zufügen. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und unter die Masse rühren. Eischnee, je die Hälfte der Kirschen und Amarettini unter den Teig heben.

5. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne geben und verstreichen. Restliche Kirschen und Amarettini darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

6. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Nach Belieben mit Naturata Puderzucker bestäuben.

7. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für ein Blech)

Naturata Zutaten

300 g	Rübenzucker
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
2 EL	Espresso Bohnenkaffee, instant, Dose
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

2 Gl. Kirschen
350 g weiche Butter
200 g gemahlene Mandeln
6 Eier
100 g Speisestärke
375 g Mehl
3 TL Backpulver
125 g Amarettini