

# BUNTE OBSTVARIATIONEN

## **FÜR DEN RÜHRTEIG:**

150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

## **FÜR DEN BELAG:**

500 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Pck. Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

40 g Zucker

2 kg vorbereitete bunte Früchte,

z. B. rote und schwarze

Johannisbeeren, Brombee-

ren, Himbeeren, Erdbeeren

und Heidelbeeren (links),

Aprikosen, rote Pflaumen

und Melonenkugeln (Mitte),

Erdbeeren, Kiwis, grüne und

blaue kernlose Weintrauben

(rechts)

## **FÜR DEN GUSS:**

2 Pck. ungezuckerter

Tortenguss, klar

500 ml Apfelsaft

3–4 gestr. EL Zucker

## **INSGESAMT:**

E: 60 g, F: 160 g, Kh: 680 g,

kcal: 4700

## **ZUBEREITUNGSZEIT:**

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## **BACKZEIT:**

etwa 20 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**3.** Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Gebäckboden **etwa 20 Minuten backen.**

**4.** Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

**5.** Für den Belag aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding auf den Gebäckboden geben und glatt streichen. Die vorbereiteten Früchte (große Früchte halbieren oder in Spalten schneiden) dekorativ in drei unterschiedlichen Kombinationen auf dem Pudding verteilen.

**6.** Für den Guss aus Tortengusspulver, Apfelsaft und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Den Obstkuchen in den Kühlschrank stellen und den Guss fest werden lassen.

## **TIPPS:**

Servieren Sie dazu steif geschlagene Sahne oder cremige Vanillesauce (aus dem Kühlregal). Essen keine Kinder mit, können Sie den Tortenguss auch mit einer Mischung aus 250 ml Weißwein und 250 ml Wasser zubereiten.



# RHABARBER-AMARETTINI-SCHNITTEN

## **FÜR DEN BELAG:**

750 g Rhabarber

## **FÜR DEN ALL-IN-TEIG:**

350 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

200 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

5 Eier (Größe M)

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

125 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

## **INSGESAMT:**

E: 80 g, F: 220 g, Kh: 580 g,  
kcal: 4680

## **ZUBEREITUNGSZEIT:**

15 Minuten, ohne Abkühlzeit

## **BACKZEIT:**

etwa 40 Minuten

**1.** Für den Belag den Rhabarber putzen, abspülen, abtropfen lassen, Stielenden und Blattansätze entfernen. Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

**2.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Butter oder Margarine, Eier und Joghurt hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Amarettini unterheben.

**4.** Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Rhabarberstücke darauf verteilen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen**.

**5.** Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen.

## **TIPP:**

Den Kuchen vor dem Servieren mit 2 Teelöffeln Puderzucker bestäuben.



# BEEREN-STREUSEL-KUCHEN

## **FÜR DEN HEFETEIG:**

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
175 ml Milch (3,5 % Fett)  
50 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
  
3 EL Semmelbrösel  
750 g Beeren-Mix,  
z. B. Brombeeren und  
Himbeeren (frisch oder TK)

## **FÜR DIE STREUSEL:**

200 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gem. Zimt  
125 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
2 EL kaltes Wasser

## **INSGESAMT:**

E: 80 g, F: 180 g, Kh: 720 g,  
kcal: 4960

## **ZUBEREITUNGSZEIT:**

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## **RUHEZEIT:**

etwa 10 Minuten

## **BACKZEIT:**

etwa 30 Minuten

**1.** Für den Teig das Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel mischen. Milch, Butter oder Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Ei hinzugeben.

**2.** Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

**3.** Den Hefeteig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) ausrollen. Semmelbrösel daraufstreuen.

**4.** Frische Beeren verlesen, kurz abspülen, gut abtropfen lassen und entstielen.

**5.** Die Beeren (TK-Früchte un-aufgetaut) auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Kuchen zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

**6.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

**7.** Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Butter oder Margarine und das kalte Wasser hinzufügen.

**8.** Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Beeren verteilen.

**9.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Beeren-Streusel-Kuchen **etwa 30 Minuten backen.**

**10.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Beeren-Streusel-Kuchen erkalten lassen.

## **TIPPS:**

Bestreuen Sie den Kuchen zum Servieren mit etwas Puderzucker und reichen Sie halbsteif geschlagene Sahne dazu. Bereiten Sie den Kuchen statt mit Hefeteig mit dem Quark-Öl-Teig von Seite 14 zu.



# HIMBEERKUCHEN

## ZUM VOREREITEN:

300 g TK-Himbeeren

## FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter oder Margarine

(zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Geriebene Zitronenschale

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

5 EL Milch (3,5 % Fett)

## FÜR DIE CREME:

50 g Zucker

1 Pck. Sahnesteif

500 g Mascarpone

(ital. Frischkäse)

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

50 g Puderzucker

## INSGESAMT:

E: 80 g, F: 460 g, Kh: 580 g,

kcal: 6920

## ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Auftau- und  
Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 20 Minuten

**1.** Die Himbeeren nach Packungsanleitung auftauen lassen.

**2.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

**3.** Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

**4.** Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**5.** Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**6.** Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **etwa 20 Minuten backen**.

**7.** Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen.

**8.** Für die Creme den Zucker mit Sahnesteif mischen, auf die vorbereiteten Himbeeren streuen und pürieren. Mascarpone mit Joghurt und Puderzucker aufschlagen und gleichmäßig auf dem Gebäckboden verteilen. Himbeerpüree in Klecksen darauf verteilen und mit einem Löffel vorsichtig in die Creme drücken, sodass Wellen entstehen.

## TIPP:

Etwas leichter wird die Creme, wenn Sie die Hälfte des Mascarpone durch Magerquark ersetzen. Dann Mascarpone mit Magerquark, Joghurt, Puderzucker und 1 Päckchen Sahnesteif aufschlagen.



# BLAUBEERBLECH

## FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Magerquark  
100 ml Milch (3,5 % Fett)  
100 ml Sonnenblumenöl

## FÜR DEN BELAG UND ZUM BESTÄUBEN:

1 kg Blaubeeren (Heidelbeeren)  
50 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
70 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gem. Zimt  
20 g Puderzucker

---

## INSGESAMT:

E: 60 g, F: 100 g, Kh: 520 g,  
kcal: 3280

---

## ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 25 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

**2.** Für den Teig das Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Quark, Milch und Sonnenblumenöl hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

**3.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen.

**4.** Für den Belag Blaubeeren verlesen, abspülen, gut abtropfen lassen und entstielen. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, Semmelbrösel hinzugeben und kurz anrösten. Blaubeeren mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und der Semmelbröselmasse vermischen und auf dem Teig verteilen.

**5.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Blaubeerblech **etwa 25 Minuten backen.**

**6.** Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestäuben.



# KIRSCH-JOGHURT-SCHNITTEN

## FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver

## FÜR DEN BELAG:

12 Blatt weiße Gelatine  
500 g Joghurt (3,5 % Fett)  
125 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
Schale und Saft von  
1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungewachst)  
400 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
740 g abgetropfte Sauerkir-  
schen oder abgetropfte,  
entsteinte Kaiserkirschen  
(aus Gläsern)

## ZUM GARNIEREN UND BESTÄUBEN:

25 g Zartbitter-  
Raspelschokolade  
evtl. Puderzucker

---

## INSGESAMT:

E: 100 g, F: 180 g, Kh: 600 g,  
kcal: 4560

---

## ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 10 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

**2.** Für den Teig die Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**3.** Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen.

**4.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden **etwa 10 Minuten backen.**

**5.** Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen, den Gebäckboden darauf erkalten lassen.

**6.** Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren.

**7.** Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Gelatine mit etwa 4 Esslöffeln von der Joghurtmasse verrühren, dann mit der restlichen Joghurtmasse verrühren.

**8.** Sahne steif schlagen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne und Kirschen unterheben. Einen Backrahmen um den Biskuitboden stellen. Joghurt-Sahne-Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**9.** Vor dem Servieren den Backrahmen mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen in Schnitten teilen, mit Raspelschokolade garnieren und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



# MÖHREN-KIRSCH-KUCHEN

## ZUM VORBEREITEN:

740 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

## FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

250 g Möhren

1 Pck. Geriebene Zitronenschale

120 g Zucker

180 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

70 g Hartweizengrieß

1 gestr. TL gem. Zimt

100 g gem. Mandeln

3 Eier (Größe M)

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

## FÜR DEN GUSS:

100 g Puderzucker

1–2 EL Kirschsafft  
(aus dem Glas)

## INSGESAMT:

E: 80 g, F: 260 g, Kh: 560 g,  
kcal: 4860

## ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

## BACKZEIT:

etwa 30 Minuten

**1.** Von den abgetropften Sauerkirschen den Saft auffangen, 1–2 Esslöffel davon abnehmen und für den Guss beiseitestellen.

**2.** Für den Teig Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und auf der feinen Seite der Haushaltsreibe reiben. Geriebene Möhren mit Zitronenschale und Zucker mischen.

**3.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**4.** Das Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Möhrenmasse und restliche Zutaten für den Teig hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Kirschen unterheben.

**5.** Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **etwa 30 Minuten backen.**

**6.** Für den Guss den Puderzucker mit 1–2 Esslöffeln Kirschsafft verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

**7.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Guss auf den heißen Kuchen sprengeln. Den Kuchen erkalten lassen.

## TIPPS:

Für einen weißen Zuckerguss ersetzen Sie den Kirschsafft durch die gleiche Menge Zitronensaft. Sie können den erkalteten Möhren-Kirsch-Kuchen aber auch mit etwa 50 g dunkler Kuchenglasur besprenkeln. Noch schneller geht es, wenn Sie ganz auf einen Guss verzichten und den erkalteten Kuchen kurz vor dem Servieren stattdessen einfach mit etwas Puderzucker bestäuben. Für einen intensiveren Geschmack nehmen Sie statt Weizenmehl die gleiche Menge Dinkelmehl (Type 630) und ersetzen die gemahlene Mandeln durch gemahlene Haselnuskerne oder Walnuskerne. Würzen Sie den Teig zusätzlich noch mit 1 Messerspitze gemahlenem Kardamom und 1 Prise gemahlenem Ingwer.



# EIERLIKÖR-KIRSCH-SCHNITTEN

8 Eiweiß (Größe M)  
75 g Zucker

## FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
200 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
8 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver

100 g gehobelte  
Haselnusskerne  
75 g Zucker, 1 TL gem. Zimt

## FÜR DIE FÜLLUNG:

700 g abgetropfte Sauer-  
kirschen (aus Gläsern)  
2 Pck. ungezuckerter  
Tortenguss, rot  
4 EL Zucker  
400 ml Kirschsafft  
(aus den Gläsern)  
100 ml Wasser  
2 Pck. Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
(Dessertpulver)  
600 g Crème fraîche  
150 ml Eierlikör

## INSGESAMT:

E: 100 g, F: 480 g, Kh: 980 g,  
kcal: 8900

## ZUBEREITUNGSZEIT:

70 Minuten, ohne Kühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 17 Minuten je Backblech

**1.** Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker kurz unterschlagen. Die Eischneemasse in den Kühlschrank stellen.

**2.** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.

**4.** Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Jeweils die Hälfte des Teiges dünn auf je ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen (am besten mit einer Teigkarte oder einem Tortenheber).

**5.** Jeweils die Hälfte der Eischneemasse daraufgeben, glatt streichen und je die Hälfte der Haselnusskerne darauf verteilen. Zucker mit Zimt mischen und jeweils die Hälfte davon auf die Eischneemasse streuen.

**6.** Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckböden **etwa 17 Minuten je Backblech backen.**

**7.** Die Gebäckböden mit dem Backpapier von den Backblechen auf je einen Kuchenrost ziehen, mit einem langen Messer die Böden vom mitgebackenen Backpapier lösen, aber darauf erkalten lassen.

**8.** Für die Füllung von den Sauerkirschen den Saft auffangen und 400 ml davon abmessen. Tortengusspulver mit Zucker mischen, mit etwas Kirschsafft anrühren. Den restlichen Kirschsafft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Tortengusspulver in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Sauerkirschen unterheben.

**9.** Einen Gebäckboden auf ein Backblech legen und einen Backrahmen darumstellen. Die Sauerkirschmasse darauf verteilen und erkalten lassen.

**10.** Paradiescreme mit Crème fraîche und Eierlikör nach Packungsanleitung aufschlagen, auf die Sauerkirschmasse geben und glatt streichen.

**11.** Den zweiten Gebäckboden darauflegen und andrücken. Den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backrahmen lösen und entfernen.



# SPRITZGEBÄCK-KUCHEN MIT KIRSCHEN

## FÜR DEN STREUSELTEIG:

225 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
75 g Zartbitter-  
Raspelschokolade  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

## FÜR DEN BELAG:

740 g abgetropfte Sauer-  
kirschen (aus Gläsern)

## FÜR DEN RÜHRTEIG (SPRITZGEBÄCK):

150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
120 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g abgez., gem. Mandeln  
100 g fein gem. Zwiebäcke

## FÜR DEN GUSS:

250 ml Sauerkirschsaft  
(aus den Gläsern)  
1 Pck. ungezuckerter  
Tortenguss, klar  
1 TL Zucker

## INSGESAMT:

E: 120 g, F: 390 g, Kh: 690 g,  
kcal: 6630

## ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

25–30 Minuten

1. Für den Streuselteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Raspelschokolade, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, danach auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.
2. Die Streusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) geben und zu einem Boden andrücken.
3. Für den Belag von den Sauerkirschen den Saft auffangen, 250 ml abmessen und für den Tortenguss beiseitestellen.
4. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
5. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
6. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mandeln in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gemahlene Zwiebäcke unterheben.
7. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 7 mm) geben und etwa 30 kleine Quadrate (Höhe etwa 2 cm) auf den Streuselteig spritzen.
8. Die Sauerkirschen in den einzelnen Quadraten verteilen.
9. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **25–30 Minuten backen**.
10. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.
11. Für den Guss aus dem beiseitegestellten Saft, Tortengusspulver und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf den Sauerkirschen verteilen. Guss fest werden lassen.

## TIPPS:

Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Unter den Streuselteig zusätzlich 1 gestrichenen Esslöffel gesiebtes Kakaopulver und 1 Esslöffel Milch geben. Sehr gut schmeckt steif geschlagene Sahne dazu.