

Kirschkuchen mit Rahmguss

Eins meiner Standard-Kirschkuchenrezepte im Sommer - absolut bodenständig, einfach und schnell. Der Rührteig mit leichter Zitronennote ergänzt sich super mit den fruchtigen Kirschen und dem saftigen Guss. Da gibt es eigentlich gar nicht mehr dazu zu sagen, nur soviel: unbedingt ausprobieren! Sollten Ihr den Kuchen außerhalb der Saison backen und keine frischen Kirschen bekommen, könnt Ihr auch ein Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen.



Zutaten (für 1 Springform 28 cm):

-
- **200 g weiche Butter oder Margarine**
 - **180 g Zucker**
 - **2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale**
 - **5 Eier (M)**
 - **200 g Mehl (Type 405)**
 - **1 TL Backpulver**
 - **500-600 g entsteinte Kirschen**

Für den Guss:

- **1 Ei (M)**
 - **50 g Zucker**
 - **125 ml Schlagsahne oder Milch**
-

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale 5 Minuten in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die am Boden gefettete Springform geben und glatt streichen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.



In der Zwischenzeit für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Nach den 40 Minuten Guss auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Er hält auch zwei Tage im Kühlschrank.

Tipp:

- Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

