



## Kirschkuchen mit Frischkäse-Topping

### Zubereitung

30 Minuten

Wir alle lieben Kirschen und frisch sind die vollreifen Früchte am Besten. Ein fantastisches Rezept für Kirschkuchen stellen wir in diesem Beitrag vor. Wir empfehlen für diesen Kuchen frische Kirschen, eingekochte Kirschen können jedoch ebenso verwendet werden. Das Topping oder Frosting ersetzt die Sahne und ist ein echter Geheimitipp. Die Zubereitung wird Schritt für Schritt gezeigt. Nutzen Sie die Kirschensaison für diesen wunderbaren Kuchen!

[nbsp]

- Ceres Kokosfett für das Topping - Frosting mindestens eine Stunde vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und bereit stellen.
- Backofen Stufe Heißluft bei 220°C vorheizen.
- Topping - Frosting zubereiten: Weiße Kuvertüre klein schneiden und in einem Topf bei kleiner Temperatur schmelzen.
- Ceres Kokosfett mit Vanillezucker, Zitronensaft verrühren. Frischkäse und lippenwarme, geschmolzene, weiße Kuvertüre dazu geben und gut verrühren. Topping - Frosting kalt stellen.
- Kirschkuchen zubereiten:
- Backblech mit Backpapier belegen, Blätterteig ausrollen und runde Kreise ausstechen. Genauso können Sie ein ganzes Blech mit Kirschkuchen zubereiten, dafür den Blätterteig im Ganzen auf das Backpapier legen.
- Den Blätterteig vollflächig mit einer Gabel einstechen, damit der Teig nicht zu stark aufgeht. Die Ränder aussparen.
- Das Roh-Marzipan kurz kneten, dünn ausrollen oder mit den Händen dünn ausformen und auf den Blätterteig legen. Ränder aussparen.
- Die Kirschen waschen, auf einem Tuch trocken legen, entsteinen und die Kirschhälften auf den Vorbereiteten Blätterteig mit Marzipan legen.
- Kirschkuchen mit etwas braunem Zucker bestreuen und 8-10 Minuten knusprig ausbacken.
- Den Kirschkuchen lauwarm werden lassen, Topping - Frosting mit einem Löffel ausstechen und auf den Kuchen setzen und rasch servieren.

[nbsp]

### Zutaten

20 Stück

1 Packung Blätterteig

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g Kirschen

2 TL brauner Zucker

Topping - Frosting:

150 g Ceres Kokosfett

150 g Staubzucker

2 TL Zitronensaft

3 Packungen Vanillezucker

100 g flüssige, weiße Kuvertüre

250 g Frischkäse

Küchengeräte:

1 Backblech

Backpapier

Kenwood Mixer mit Rühraufsatz

Schüsseln

Topf zum Schokolade schmelzen

Kirschen-Entsteiner

Gabel