

Kirschkuchen gebacken auf der White Lady (mit einem Tortenring)



Zutaten:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 150 g Mandeln
- 4 Eier trennen
- 180 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 TL Zimt
- 130 g Dinkel-Mehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Zitronensaft
- Frische Kirschen (soviel du im Kuchen möchtest)
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Schokolade 10 Sek./Stufe 6 im Mixtopf klein häckseln - umfüllen

Die Mandeln 10 Sek./Stufe 7 mahlen – umfüllen

Nun den Mixtopf sauber ausspülen und abtrocknen

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Zucker mithilfe des Rührersatzes 5 Min./Stufe 3 steif schlagen – umfüllen

Die zimmerwarme Butter 20 Sek./Stufe 5 aufschlagen – evtl. mit dem Spatel die Butter vom Topf Rand nach unten schieben.

Zucker, Zimt hinzugeben 45 Sek./Stufe 5 verrühren

Eigelb hinzugeben 1 Min./Stufe 5 verrühren

Mandeln, Zitronensaft, Mehl und Backpulver hinzufügen – 30 Sek./Stufe 4 verrühren

Nun die Schokolade und das geschlagene Eiweiß hinzugeben und mit einem Spatel sanft unterheben.

Lege nun den Edelstahl Tortenring auf die gefettete (Kokosfett) White Lady (großer runder Stein von Pampered Chef) Stelle dir die Tortengröße auf dein Wunschmaß ein (fette auch den Tortenring innen)

Gib nun den Teig hinein und streiche den Teig glatt

Deine frischen Kirschen sind gewaschen und entsteint und diese verteilst du nun auf dem Teig – nicht eindrücken, denn die Kirschen sinken von alleine ein.

Dein Backofen ist auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Nach dem backen kannst du den Kuchen auf der White Lady auskühlen lassen und wenn der Kuchen erkaltet ist mit Puderzucker aus dem Streufix schön einzuckern.

Die White Lady backt dir nicht nur fantastische Kuchen, sondern auch Pizzas, Flammkuchen, Brötchen und ebenso einen Ultra leckeren Ofenpfannkuchen u.v.m.

Serviere direkt auf der White Lady deine Leckereien – die Lady macht sich auch gut auf deinem Tisch.

Liebe Grüße und viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

