

## Kirsch Kuchen mit Mascarpone Guss

Hallo! bevor die Kirschzeit zu Ende geht, habe ich für das Wochenende einen Kirschkuchen mit Mascarpone Guss gebacken. Als Versüßung dafür, das Mama mal für 2 Tage nicht zu Hause ist. Mädelsausflug stand am Programm. Es sich gut gehen lassen! Ein bisschen wandern, guten Wein genießen und viel quatschen! Ein perfektes Wochenende!



Aber nun zurück zum Kirsch Kuchen, mit Mascarpone Guss.  
Während der Sommermonate könnte es dabei auch wunderbar  
Kuchen geben. Nur mein Mann hätte da etwas dagegen. Ich  
Kuchen gehört zu meinen Favoriten unter den Obstkuchen. Ihr  
Ihr braucht bei der Suche nur das Wort Kirschen eingeben

und schon könnt Ihr durch alle Kirsch Rezepte stöbern.



# Kirsch Kuchen mit Mascarpone Guss

Zutaten:

200 g Butter

180 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

4 EL Milch

300 g Mehl

2 KL Backpulver

ca. 25 Stk. Kirschen

**Guss:**

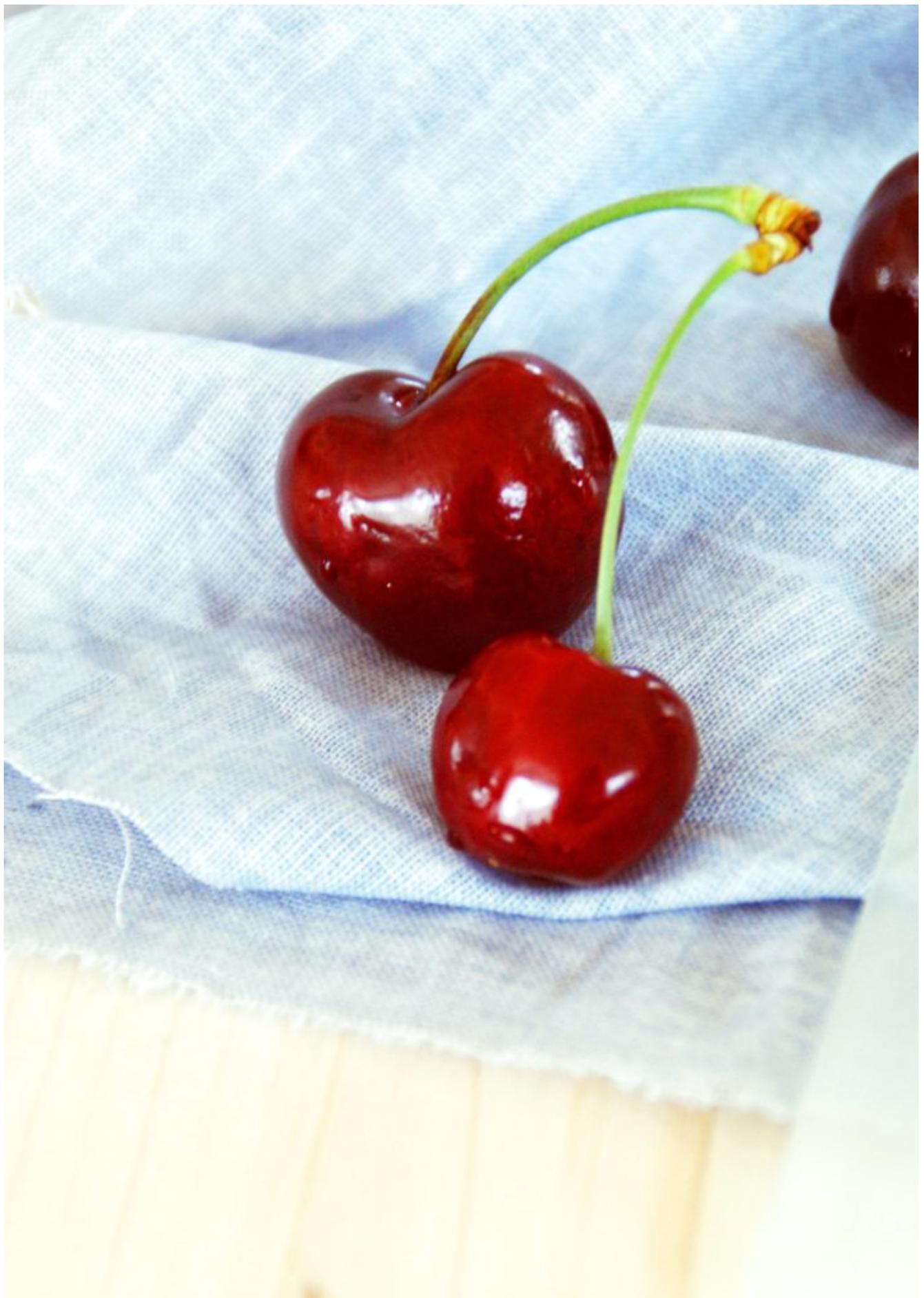
100 g blanchierte Mandeln

200 g Mascarpone

50 g Staubzucker

Butter schaumig rühren. Zucker mit Vanillezucker vermischen, Mehl und Backpulver vermengen und erstoffelweise unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtem Backblech streichen. Die Kirschen entkernen und auf dem Teig verteilen. Bei 180°C 15 Minuten backen. Während dieser Zeit den Guss zubereiten. Dafür die Mandeln fein unterrühren, Mascarpone mit Staubzucker glatt rühren und die Kirschen mit einem kleinen Löffel in Häufchen auf dem heißen Teig verteilen. Guss gleich flüssig machen und mehrmals in kleineren Häufchen verteilen. Guss hat sehr einfach. Temperatur auf 160°C senken und nochmals für 15-18 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Stücke schneiden.





Morgen starten wir schon wieder in eine neue Woche und es  
steht der Urlaub auch bald vor der Tür. Gibt es etwas  
daneben, was geht schon wieder ein Sommerferien-Wahnsinn  
auf mich zu? Ich bin schon wieder ein Sommerferien-Wahnsinn

schöneres!  
Wie sehen Eure Ferien/Urlaubspläne aus?