Kirsch Kuchen mit Mascarpone Guss

Hallo!
Bevor die Kirsch Zeit zu Ende geht, habe ich für das Wochenende einen Kirsch Kuchen 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 Sommer Monate konnte es bei mir andauernd Obst-Kuchen geben. Nur mein Mann hatte da etwas dagegen. Kirsch Kuchen gehört zu meinen Favoriten unter den Obst-Kuchen. Ihr findet auch schon einige Rezepte mit Kirschen auf dem Blog. 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, nach und nach mit den Eiern einrühren. Milch unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und eßlöffelweise unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier beleegtem Backblech verstreichen.

Die Kirschen entkernen und auf dem Teig verteilen.

Bei 180 °C 15 Minuten backen.

Während dieser Zeit den Guss zubereiten. Dafür die Mandeln grob hacken. Mascarpone mit Staubzucker glatt rühren und die Mandeln unterrühren.

Den Guss mit einem kleinen Löffel in Häufchen auf dem heißen Kuchen verteilen. Mit einer Teigspachtel gleichmäßig verteilen. Da der Guss gleich flüssig wird und man ihn in kleinen Häufchen verteilt hat, geht das 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 sind nur noch 2 Wochen bis zu den Sommerferien. Wahnsinn wie die Zeit vergeht. Schon wieder ein Schuljahr herum. Und dann steht der Urlaub auch bald vor der Tür. Gibt es etwas

schöneres!?
Wie sehen Eure Ferien/Urlaubspläne aus?