

Mirabellenkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Für den Teig:

1 Glas (700 g) Odenwald Mirabellen
250 g Butter oder Margarine
230 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
5 Eier (M)
350 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
50 g Kakao

Für den Sirup:

1 gestrichener TL gemahlener Ingwer
1 TL geriebene Zitronenschale
½ gestrichener TL gemahlener Kardamom

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Für den Teig Mirabellen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen (für den Sirup verwenden). Butter oder Margarine mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Zucker, Salz und Vanillinzucker nach und nach unterrühren. Eier einzeln unterrühren, jedes Mal so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Mehl, Backpulver und Kakao sieben und unterrühren. Odenwald Mirabellen unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 160 Grad) 50-60 Minuten backen. Für den Sirup den aufgefangenen Mirabellensaft, Ingwer, Zitronenschale und Kardamom im offenen Topf etwa 15 Minuten einkochen lassen (ergibt 200 ml).

Den Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Holzspieß dicht an dicht einstechen. Den Sirup durch ein Sieb gießen und esslöffelweise auf den Kuchen träufeln.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 50-60 Minuten Backzeit

Tipp:

Noch raffinierter wird der Kuchen, wenn Sie ihn waagrecht durchschneiden und dann mit Buttercreme (Kuchen dann nicht tränken) oder Schlagsahne füllen. Für die große Runde können Sie den Kuchen auf dem Backblech bei 200 Grad in 20-25 Minuten backen.

Wichtig: die Form oder das Backblech gut fetten und mit Paniermehl bestreuen, damit der Kuchen sich leicht löst. Statt der Odenwald Mirabellen eignen sich auch entsteinte Odenwald Kaiserkirschen.



Guten Appetit!