

Kirsch-Käsekuchen auf dem Blech

Wer fruchtig belegte Käsekuchen mag, wird dieses Rezept lieben! Eine himmlische Kreation aus zartem Mürbeteig, einer feinen Käsekuchenmasse, aromatischen Kirschen und einen köstlichen Mandelbelag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech (Größe etwa 30 x 40cm)

Für den Mürbeteig:

440g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 500g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan
250g Butter (ggf. laktosefrei)
160g Zucker
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier

Für den Käsekuchenbelag:

700g entsteinte Kirschen ODER 2 Gläser Kirschen (Abtropfgewicht à 360 g)
500g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
300g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

130g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

5 Eier

Für den Mandelbelag:

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

100g Butter

200g Mandelblättchen

1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen. Ein gefettetes Backblech gleichmäßig mit dem Teig auslegen, dabei ringsum einen kleinen Rand hochziehen. 30 Minuten kühl stellen.
2. Alle Zutaten für den Käsekuchenbelag, bis auf die Kirschen, verquirlen und auf den Teig streichen. Mit Kirschen belegen und das Blech in den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 – 30 Minuten backen.
3. Unterdessen den Mandelbelag herstellen. Sahne, Zucker und Butter in einen Kochtopf geben und alles erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandelblättchen untermischen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, das Mandelgemisch gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf oberer Schiene) weitere 30 Minuten backen. Der Belag sollte schön goldbraun ausfallen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 200g milchfreie Margarine verwenden. Für den Käsekuchenbelag 450g Quakersatz auf Sojabasis einsetzen. Frischkäse durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Für den Mandelbelag Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden.

Bild 1: links: vor dem Backen, mitte: nach dem 1. Backvorgang,

rechts: fertiger Kuchen





rezepte-glutenfrei.de