

# Kirsch – Schmand – Kuchen

Einfach und rasch zubereitet, aber so lecker, saftig und aromatisch zugleich! Ein Geheimtipp für die Kirschensaison!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

## Für den Teig:

80g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

40ml Öl

135g Puderzucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 TL Rum

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

500g frische Kirschen, gewaschen und entsteint

## Für den Belag:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

200g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

3 P. Vanillezucker

## Zur Dekoration:

50g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

einige frische Kirschen

1. Für den Teig Butter, Öl, Puderzucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer dick-cremigen Schaummasse schlagen. Rum unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren.
2. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und die entsteinten Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
3. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
4. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Schmand und Vanillezucker unterrühren. Die Masse auf den Kuchen streichen und einige Stunden kühl stellen. Gerne kann der Kuchen auch am Vortag zubereitet werden.
5. Den Tortenring mit Hilfe eines Messers entfernen. Die Torte mit Sahnetuffs und Kirschen dekorieren.

**Anmerkung:** Gerne können für den Kuchen auch Kirschen aus dem Glas verwendet werden! Die Kirschen jedoch gut abtropfen lassen.

**Milchfrei – Tipp:** Für den Teig Butter durch eine vegane Pflanzenmargarine ersetzen. Für den Belag und zur Dekoration Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokos-, Reis- oder Sojabasis tauschen. Schmand durch eine Alternative auf Soja- oder Lupinenbasis ersetzen. Diese Ersatzprodukte sind im Reformhaus oder Bioladen erhältlich.





[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)