

Royale Küche - Kaiserliche Köstlichkeiten

Fotocredit: Simeon Baker



Kirschkuchen Ihrer Majestät

Zutaten

(für 1 Kuchenform Ø 26 cm)

Für den Teig

- 250 g Butter
- 300 g Kristallzucker
- 8 Eier
- Mark einer Vanilleschote
- Abtrieb einer Zitrone
- 250 g Mehl
- Salz
- 2 Handvoll frische, dunkle Kirschen (entkernt)

Für die Form

- Kristallzucker zum Ausstreuen
- Weiche Butter zum Ausfetten
- 1 Pinsel zum Bestreichen

Für den Belag

- 1 Glas Kirschmarmelade
- 8 ganze, dunkle Kirschen mit Stiel

Für die Garnitur

- Staubzucker
- Kandierte Veilchenblüten

Zubereitung

- 1.** Für den Teig zuerst die Eier in Dotter und Eiklar trennen und vorerst beiseitestellen. Nun die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker, dem Mark einer Vanilleschote und dem Abrieb einer Zitrone in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend die Zutaten mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse schön schaumig ist und dann die Dotter beimengen.
- 2.** Nun das Eiklar gemeinsam mit einer Prise Salz in einem Schneekessel mit einem Schneebesen zu einem schaumigen Schnee schlagen.
- 3.** Den Eischnee und das Mehl nun abwechselnd in die schaumige Dottermasse unterheben. Hierbei ist es sehr wichtig die Massen in kleinen Mengen unterzuheben – nicht alles auf einmal, sonst wird der Teig zu fest!
- 4.** Für den Kirschkuchen eine Springform mithilfe eines Pinsels mit weicher Butter austreichen und mit Kristallzucker austreuen. Dann die flaumige Teigmasse in die Form füllen und die entkernten Kirschen darauf verteilen. Den Kirschkuchen danach bei 170 °C Ober-Unterhitze etwa 45 Minuten im Rohr backen.
- 5.** Den Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen und aus der Springform nehmen. Dann mit reichlich Kirschmarmelade bestreichen und die ganzen, dunklen Kirschen samt Stiel darauf verteilen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und mit kandierten Veilchenblüten garnieren. Servieren und wie Kaiserin Sisi genießen.

Tipp: Mit einer heißen Tasse Tee servieren!