



Zutaten

- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei und 2 Eigelb
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g TK-Sauerkirschen
- gehobelte Mandeln zum Bestreuen
- 8 hohe Backförmchen (ca. 100 ml Inhalt)

Backen, Kuchen

Kirsch-Mandelküchlein

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Kirsch-Mandelküchlein. Jetzt ausprobieren und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr köstliche Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2. Marzipan nach und nach mit Butter glatt kneten. Eigelb und Ei untermischen, dann Vanille, Salz, Zucker und Zitronenschale untermischen. Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen und unterheben. Sauerkirschen gefroren unterheben. Backförmchen mit Butter gründlich fetten, mit gehobelten Mandeln bestreuen. Masse in die Förmchen verteilen und im Backofen bei 190 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen.