



Knusprige Kirschschnecke

Zeit gesamt
1h 10minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	200 g
Brauner Zucker	50 g
Eier	2 St.
Amaretto	2 EL
Kirschen, frisch	300 g
Butter	75 g
Blätterteig	2 St.
Puderzucker	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Pinsel,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Marzipan fein würfeln. In einer Schüssel Zucker und Eier ca. 3 Min. mit einem Handrührgerät mit Schneebesen dickcremig aufschlagen. Marzipan und Amaretto unterrühren.

2. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf Butter schmelzen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) dünn damit fetten. Blätterteig nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, kurze Seiten überlappen lassen und dünn mit Butter bestreichen.

3. Marzipancreme längs ca. 5 cm vom unteren Rand darauf verteilen, dabei an den Schmalseiten ca. 3–4 cm Teig frei lassen. Kirschen auf der Creme verteilen. Teig-Schmalseiten leicht über die Füllung klappen und Teig von unten her längs aufrollen. Schneckenförmig in die Springform legen und mit übriger Butter bestreichen.

4. Kirschschnecke im Backofen ca. 35–40 Min. knusprig backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Zubereitung der Rolle braucht etwas Platz und es ist nicht ganz einfach, sie in die Form zu befördern. Alternativ kannst du auch 2 Rollen herstellen und diese dicht an dicht in die Form legen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g