



4 Karamellformen
à 100 g

- 200 g Kirschen
- 100 g weiche Butter
- 100 g Marzipan, in kleine
Würfel geschnitten
- 125 g Zucker
- 1 Brief. Vanillezucker
- etwas Zitronenschale,
gerieben
- 3 Eier
- 100 g Weizenmehl
- ¼ Brief. Backpulver

FÜR DIE FORMEN
Butter und Brösel
für die Formen

KEARSCHTATIRTL

Kirschtörtchen

Rezept verfeinert

⌚ 45 Minuten

ZUBEREITUNG

- ▶ Kirschen waschen, entsteinen und halbieren.
- ▶ Butter mit Marzipanwürfeln glatt verrühren, Zucker, Vanil-
lezucker, Zitronenschale dazugeben und schaumig rühren.
Eier nach und nach begeben, Mehl und Backpulver mischen,
sieben, unter die Masse rühren und zum Schluss die Kirschen
unterheben.
- ▶ In die ausgebutterten und gebröselten Formen dreiviertelvoll
füllen und im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad 25 Minuten
backen.

HINWEIS

- ▶ Anstelle der Kirschen
kann man auch Erd-
beeren, Rhabarber-
Marillenwürfel oder
beliebige andere
Früchte verwenden.