

Malibu®-Kirsch-Cake

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

● ● bis zu 105 Min.

**Zutaten:****Teig:**

50 g Kokosraspeln
350 g Sauerkirschen (Weichseln)
125 g Butter oder Margarine, weich
125 g brauner Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
160 ml Kokosmilch
3 EL Malibu® (Kokoslikör)

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Malibu® (Kokoslikör)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot

1 Vorbereiten:

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Sauerkirschen waschen und entsteinen. Kastenform (25 x 11 cm) fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspeln, Kokosmilch und Malibu® unterrühren. Zum Schluss die Kirschen vorsichtig unterheben. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

- 3 Den Cake mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden und weiterbacken.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Cake erst 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Guss:**

Puderzucker mit Malibu® zu einem geschmeidigen Guss verrühren, dabei den Malibu® nach und nach zugeben, damit er nicht zu flüssig wird. Eine Hälfte in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Die andere Hälfte mit roter Speisefarbe einfärben und ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Von den Beuteln eine kleine Ecke abschneiden und den Cake damit besprenkeln. Den Guss fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können den Cake auch mit tiefgekühlten Kirschen zubereiten, diese vorher auftauen lassen.
- Statt Malibu® können Sie auch Kokosmilch verwenden.