

Rezept für ein ca. 35 cm x 25 cm Backblech oder 2/3 eines 40 cm x 30 cm Backblechs

Die 35 cm x 25 cm (Innenmaße) Backbleche sind die, die man häufig mit Deckel und Tragegriff kaufen kann.

Trockene Zutaten:

100 g Mehl
100 g Haferflocken
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen (oder noch mal 100 g gemahlene Mandeln; ich habe nur gemahlene Haselnüsse genommen, weil ich nicht mehr genug gemahlene Mandeln hatte und es Sonntag ist)
175 g Zucker
1 Pck. Backpulver
2 TL Backpulver
1/2 TL Zimt

Feuchte Zutaten:

125 ml Öl, geschmacksneutral (ich nehme immer Rapsöl)
125 ml Milch bzw. für die **laktosefreie Version** 125 ml Mineralwasser
5 Eier

Außerdem:

400 g frische Kirschen
Etwas Puderzucker zum Servieren

Equipment:

Küchenwaage
Messbecher
Messbecher
Schnippelmesser oder was ihr sonst so zum Entsteinen von Kirschen nimmt
Rührschüssel
Schneebeesen
Backpapier
Backblech
Teigschaber
Evtl. Tortenheber
Rost vom Backofen
Lineal
Messer
Sieb

1. Kirschen entsteinen.
2. Backblech mit Backpapier so auslegen, dass an zwei Seiten Backpapier etwas übersteht. Überstehende Kanten abknicken.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebeesen vermischen.
5. Alle feuchten Zutaten dazu geben und mit dem Schneebeesen nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
6. Den Teig in das Backblech füllen und mit dem Tortenheber glatt streichen.
7. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und eindrücken.
8. Im Backofen auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

9. Auf dem Rost abkühlen lassen, an den überlappenden Backpapierenden aus dem Backblech heben und dann mit einem Lineal und Messer in gleichmäßige Rechtecke und diese dann in Dreiecke schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker übersieben und mit dem Tortenheber vom Backpapier lösen.

Nährwerte für das gesamte Blech:*

3400 kcal, 98.3 g Eiweiß, 400.6 g Kohlenhydrate - davon 237.1 g Zucker, 158.7 g Fett - davon 20.3 g gesättigt, 2.0 g Natrium

* Diese Angaben gelten für meine Version mit 100 g gemahlenden Mandeln, 100 g gemahlene Haselnüsse, Rapsöl und fettarme Milch 1.5% Fett.