

Wir sehen (Sommer)rot! 18 Rezepte für Kirschkuchen



Oh du schöne Sommerzeit, kannst du nicht noch ein bisschen bleiben? Mit deinen lauen Sommernächten und süßen Kuchenmittagen. Mit deiner guten Laune, den warmen Temperaturen und - na klar - den vielen süßen Kirschleckereien. Kirschen im Schokokuchen, Kirschen im Käsekuchen, Kirschen im Streuselkuchen. Sommerzeit ist Kirschenzeit! Also - den Kern aus den Kirschen gepult, in den Mund gelegt und sieben Meter weit gespuckt - so wie wir das früher immer gemacht haben. Und anschließend einen von diesen 18 himmlischen Kirschkuchen gebacken.

Schwarzwälder Kirschtorte

Der bekannteste Kirschkuchen aller Kirschkuchen - die Schwarzwälder Kirschtorte. Ein luftiger Schokobiskuit, zarte Schokoraspeln und eine fette Sahneschicht - so mögen wir Omas Klassiker am liebsten. Und - na klar - nicht zu vergessen die roten Kirschen on top. [Zum Rezept](#)



[Schwarzwälder Kirschtorte](#)

Schneller Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Schokolade und Kirschen – ein himmlisches Duett, eine fabelhafte Liebele, eine traumhafte Kombination. Mit Mehl und Eiern verrührt – eine unwiderstehlich leckere Köstlichkeit aus dem Ofen. Und das in weniger als 30 Minuten. [Zum Rezept](#)



[Schneller Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech](#)

Versunkener Schoko-Kirsch-Kuchen

Wie man einen Kuchen nennt, den man nicht mit der Gabel, sondern mit dem Löffel nascht? Schoko-Kirsch-Kuchen – also nicht offiziell, aber bei uns. Diese Kuchenköstlichkeit ist nämlich sowas von saftig, da

Wir sehen (Sommer)rot! 18 Rezepte für Kirschkuchen

haben wir nicht lange gefackelt und sie direkt aus der Form gelöffelt. Nur eine Kugel Eis hätte die Süßigkeit noch besser gemacht. [Zum Rezept](#)



[Versunkener Schoko-Kirsch-Kuchen](#)

Russischer Zupfkuchen mit Kirschen

Du magst Käsekuchen, Schokokuchen und Kirschkuchen? Dann bring doch alles Gute zusammen, gib noch eine Prise Liebe dazu und freu dich über die leckerste Versuchung, seit es Käse-Schoko-Kirsch-Kuchen gibt. [Zum Rezept](#)



[Russischer Zupfkuchen mit Kirschen](#)

Schoko-Mandel-Kirsch-Kuchen mit Baiserhaube

Der Tortenboden - eine Kombination aus gemahlenden Mandeln, feinem Kakaopulver und zartem Kirschwasser. Darauf eine Decke aus herrlich fruchtiger Kirschkonfitüre. Und nicht zu vergessen die luftig-leichte

Baiserhaube. Unser Tipp: Mit der Gabel durch alle drei Ebenen auf einmal stechen. So verpasst du auch nichts ... [Zum Rezept](#)



[Schoko-Mandel-Kirsch-Kuchen mit Baiserhaube](#)

Whoopies à la Donauwelle

Donauwelle ein alter Hut? Von wegen! Der altbekannte Klassiker hat sich ein neues Gewand zugelegt. Dürfen wir präsentieren: Leckere Sahnecreme zwischen hellem und dunklem Biskuitaler. Nicht zu vergessen: Der Schokoguss und die unverzichtbaren Kirschen on top. Könnte auch als Donau-Burger durchgehen - irgendwie ... [Zum Rezept](#)



[Whoopies à la Donauwelle](#)

Maulwurfkuchen mit Kirschen

Wie du den Maulwurfshügel auf deinem Kuchenteller bekämpfst? Gabel zücken, in die krümelige Schokokuppel stechen, dich durch die cremige Vanillesahne bohren und

Wir sehen (Sommer)rot! 18 Rezepte für Kirschkuchen

auf die fruchtigen Kirschen treffen. Kirschen? Ja genau! Heute gibt es deinen Maulwurfshügel in sommerlichem Gewand ... [Zum Rezept](#)



[Maulwurfkuchen mit Kirschen](#)

Schoko-Kirsch-Streuselkuchen

Wo sich deine Kirschen am wohlsten fühlen? Unter einer knusprigen Streuseldecke – ist doch klar. Aber nicht unter irgendeiner, sondern unter einer knusprigen Schoko-Streusel-Decke. Heißt für dich: Butter, Mehl und Zucker mit Kakaopulver mischen und über deine Kirschen streuen. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Kirsch-Streuselkuchen](#)

Schwarzwälder Cheesecake

Heute gibt es den deutschen Klassiker in einer wunderbar amerikanischen Version: Schokoladiger Boden, cremiger Frischkäse, saure Kirschen und zartherbe

Schokoladenglasur - weil du nur einmal lebst, weil wir uns nur ungern entscheiden und weil irgendwo immer jemand Geburtstag hat ... [Zum Rezept](#)



[Schwarzwälder Cheesecake](#)

Pistazien-Kirsch-Torte ohne Backen

Heute bleibt der Ofen kalt! Die drei Schichten aus knusprigem Keksboden, nussiger Pistaziencreme und fruchtiger Kirsch-Frischkäse-Schicht müssen nur ein paar Minuten im Kühlschrank ruhen und verwandeln sich so in einen wahrgewordenen Sommertraum. [Zum Rezept](#)



[Pistazien-Kirsch-Torte ohne Backen](#)

Kirsch-Brownies

Gar keine Frage: Wir lieben Brownies! Aber einfach nur Schokolade - das reicht uns nicht! Wir wollen Brownies mit Kirschen und Mandeln. Schokolade mit Frucht und Nuss. Schwarz mit Rot und Weiß. Schwarzwälder Kirsch-

Wir sehen (Sommer)rot! 18 Rezepte für Kirschkuchen

Brownies quasi - zumindest was die Farben angeht ... [Zum Rezept](#)



[Kirsch-Brownies](#)

Kirschwähe mit Schmandguss

In der Schweiz backt man keinen Kuchen, sondern eine Wähe. Ja genau – eine Wähe. Keine Wehe, sondern eine Wähe – mit langem äääää. Geht auch ganz einfach. Ist ja schließlich ein Restekuchen. Das Charakteristische: der cremige Schmandguss. Und die Kirschen. Die dürfen nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



[Kirschwähe mit Schmandguss](#)

Streuselkuchen mit Kirschen

Wenn schon Streuselkuchen, dann wie von Oma - mit einem buttrigen Mürbeteig, einer herrlich fruchtigen Füllung aus Kirschen und Pudding und einer knusprigen Streuseldecke. Nicht ganz wie bei Oma, aber besonders

lecker - die zarterben Schokospäne on top. [Zum Rezept](#)



[Streuselkuchen mit Kirschen](#)

Schwarzwälder Kirsch Gugelhupf

Keine Lust auf schwere Sahne? Dann back doch einfach einen luftig-lockeren Gugelhupf à la Schwarzwälder Kirsch. Für den Schwarzwälder Touch sorgen zarterbe Schokolade, saftige Kirschen und ein ordentlicher Schuss Kirschwasser - so wie es sich für das Schwarzwälder Original gehört ... [Zum Rezept](#)



[Schwarzwälder Kirsch Gugelhupf](#)

Donauwelle

Was ein richtig guter Kuchen haben muss? Schokolade - klar! Aber auch ein paar Kirschen - ohne geht's nicht. Und Creme - ja Creme wäre auch nicht schlecht. Und wenn sich dann auch noch ein saftiger Rührkuchen dazugesellt - perfekt! [Zum Rezept](#)

Wir sehen (Sommer)rot! 18 Rezepte für Kirschkuchen



Donauwelle



Philadelphia-Torte mit Kirschen, Mandeln und Amaretto

Schwarzwälder Kirsch Cupcakes

Dass die süßen Cupcakes mit fruchtig-cremiger Füllung aus Kirschgrütze und Sahne einfach himmlisch schmecken - gar keine Frage. Dass die süßen Cupcakes aber auch in weniger als einer Stunde gemacht sind - unschlagbar. Wer will da noch den großen Bruder treffen ... [Zum Rezept](#)

Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Schokobombe gleich Kalorienbombe? Papperlapapp! Diese schmalen Teilchen kommen mit 110 Kalorien pro Stück daher und schmecken dabei so unwiderstehlich gut, dass du dir ohne schlechtes Gewissen ruhig noch ein zweites Törtchen nehmen darfst. [Zum Rezept](#)



Schwarzwälder Kirsch Cupcakes



Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Philadelphia-Torte mit Kirschen, Mandeln und Amaretto

Wie eine Philadelphia-Torte schmeckt? Herrlich cremig, ein kleines bisschen süß und in diesem Fall nach Kirschen und Amaretto. Die Kirschen kommen obendrauf, der Amaretto in die Torte. Und weil uns das noch nicht reicht, auch noch ein paar gehackte Mandeln als Deko drumherum. [Zum Rezept](#)