



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Kirschkuchen vom Blech mit Guß – einfach und schnell

Zutaten Rührteig:

- 250 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 5 El Zucker
- 125 g Butter, 2 Eier, 2 Eiweiß, 3 Tl Backpulver, etwas Salz

Zutaten Belag/Guß:

- 1,5 kg frische Sauerkirschen
- 1/2 l Milch, 1x Sahnepuddingpulver, 3 El Zucker, 2 Eigelb, 2 weiße Gelatineblättchen
- 250 ml Kirschsafft, 1x roter Tortenguß, 1 El Zucker, Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Kirschkuchen vom Blech:

Butter, Zucker, Eigelbe 5 min. mit der Küchenmaschine schäumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Zur Butter-Zucker-Masse die Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz geben und gut verrühren. Nun das geschlagene Eiweiß vorsichtig darunter heben.

Den Teig in die vorbereitete Fettpfanne geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca 30 min. goldgelb backen – danach auskühlen lassen.

Die frischen Sauerkirschen waschen und entsteinen. Nun aus Puddingpulver, Zucker und Milch wie gewohnt einen Pudding kochen – die Eigelbe darunterziehen. Die in Wasser eingelegten Gelatineblättchen ausdrücken und darunterrühren, bis sie sich ganz aufgelöst haben. Nun den warmen Pudding auf den Kuchenboden streichen und die Kirschen ganz dicht bei dicht darauf geben. Mit Kirschsafft, Tortenguß, Zucker und Zitronensaft einen Guß herstellen und darüber gießen. Fertig.

Guten Appetit.