

KIRSCHKUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 300 g glattes Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Butter
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz

Kirschenfüllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen entkernt*
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Stärkemehl
- 1-2 EL Zucker
- etwas Zitronensaft

Baisermasse:

- 2 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL zerlassener Butter
- gehobelte Mandelblättchen

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Aus Mehl, Backpulver, dem Ei, kleingeschnittener Butter, Zucker, Salz, und Vanillezucker einen Mürbteig kneten, im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Für die Kirschenfülle, Sauerkirschen in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Einen halben Liter Kirschsafft abmessen, Puddingpulver, Zucker und Stärkemehl vermischen und mit einigen EL Kirschsafft gut glattrühren. Den restlichen Kirschsafft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald der Saft zu kochen beginnt, das glattgerührte Puddingpulver dazugeben, auf kleiner Flamme kurz aufkochen lassen bis der Pudding einzudicken beginnt. Vom Herd nehmen, mit einem Spritzer Zitronensaft gut verrühren und abkühlen lassen.

Den Mürbteig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, eine Lage abziehen und den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (28 cm) stürzen, die 2. Lage Backpapier abziehen, Ränder andrücken, überstehende Reste mit einem scharfen Messer abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den abgekühlten Kirschpudding auf den Mürbteig geben. Kuchen im Backrohr 35 Minuten backen. Inzwischen Mandelblättchen mit zerlassener Butter und Kristallzucker vermischen und in einer Pfanne kurz durchrösten. Eiweiß und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Kuchen nach 35 Minuten aus dem Rohr nehmen. Eischnee in einen Dressiersack füllen und gitterartig auf die Torte spritzen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und weitere 5 Minuten im Rohr backen bis der Eischnee beginnt Farbe zu nehmen.

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und vor dem Anschneiden mindestens 5 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

*Optional können natürlich auch 700 g frische, entkernte Kirschen + 500 ml Kirschsafft verwendet werden.