Backrezepte

Rote Grütze Kuchen

Zutaten: Rührteig		Zutaten: Belag	
2 Tassen	Mehl	2 Gläser	Sauerkirschen
2 Tassen	Zucker	2 Päckchen	Rote Grütze (ohne Sago)
1 Tasse	Öl	6 Esslöffel	Zucker
1 Tasse	Wasser	2 Becher	Sahne a. 250g
4	Eier	2 Becher	Schmand
1 Päckchen	Backpulver	4 Päckchen	Vanillezucker
		3 Päckchen	Sahnesteif
			Zimt und Zucker

Für den Rührteig:

Mehl, Zucker, Öl, Wasser, Eier und Backpulver in eine Schüssel geben und alles gut zu einem glatten Teig verrühren. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Teig Masse darauf gleichmäßig verteilen. Das Ganze bei Heißluft und mit 170 Grad, 20 bis 25 Minuten backen. (ruhig schon einen Tag vorher)

Für den Belag:

Die Sauerkirschen (Schattenmorellen) mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, etwas Sauerkirschsaft mit der Roten Grütze vermischen und die Kirschen dadurch andicken. Danach alles wieder abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Dann den Schmand unterheben und zusätzlich auf die Kirschmasse verteilen. Vor dem Verzehr, den Rote Grütze Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen.