

Kuchen Backen Rezepte

Kirschkuchen Vom Blech

Anzahl: 1 Backblech

Gattung: Backen, Obst, Kirschen, Kuchen, Mandeln

		Teig	
300 g	Mehl	125 g	geriebene Mandeln
1	Teel. Backpulver	2	große Eier
200 g	Zucker	1	Zitrone; Saft
1	Becher Vanillezucker	200 g	Butter o. Margarine
		Belag	
500 g	Kirschen	1	Becher Tortenguß
75 g	Zucker	2	Essl. Rum

Das Erfreuliche an diesem Kuchen ist, dass man ihn auch problemlos mit Kirschen aus dem Glas (ich nehme dann Schattenmorellen) zubereiten kann. Mehl mit Backpulver auf das Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Eier und Zitronensaft hinein geben, mit der Hälfte des Mehls zu Brei verarbeiten. Das in Stücke geschnittene Fett auf den Brei legen, mit Mehl bedecken, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 5 mm dick ausrollen und ein (gefettetes) Backblech damit belegen, Rand hoch drücken.

Für den Belag Kirschen entsteinen, mit Zucker mischen und Saft ziehen lassen, kurz aufkochen und zum Abtropfen auf ein Sieb geben. (Stattdessen kann man auch Kirschen aus dem Glas nehmen, dann nicht mehr wie oben behandeln). Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die abgekühlten Kirschen auf den Teig legen. 30-40 Min. bei 210°C backen. Tortenguss nach Packungsanweisung - unter Verwendung von Kirschsaft und Rum - kochen und den etwas abgekühlten Kuchen damit überziehen.