

Kuchen Backen Rezepte

Kirschkuchen Mit Guss

Gattung: Backen, Gebäck. August, Einfach, Kirsche, Kuchen,

		Teig	
300 g Weizenmehl		1/2 Teel.	Backpulver
200 g Butter oder Margarine		1	Ei
100 g Zucker		1	Pr. Salz
1	Vanillezucker		
		Belag	
500 g entsteinte Sauerkirschen		4	Eier
2	B. saure Sahne	1	P. Vanillesoßenpulver
150 g Zucker			

Alle Zutaten für den Teig mit den Knetwendeln des Handrührgeräts zu einem Mürbeteig zusammenkneten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Mit 2/3 des Teiges den Boden einer Springform (o 26 cm) auslegen, den Rest des Teiges als Rand in die Form drücken.

Die Kirschen darauf verteilen. Saure Sahne mit Zucker, Eiern und Vanillesoßenpulver verrühren, über die Kirschen geben.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen ca. 60 Min.

72 g Eiweiß, 222 g Fett, 612 g Kohlenhydrate, 20573 kJ, 4910 kcal.