



KIRSCHKUCHEN

Zutaten:

$\frac{3}{4}$ kg ausgelöste Kirschen

Teig:

150 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Staubzucker, 1 Dotter, Zitronenschale, Vanillezucker

Guss:

2 Eier, 120 g Staubzucker, 125 g geriebene Mandeln, 1 dl Schlagobers

Zubereitung:

- aus den Zutaten einen Mürbteig kneten, den man 1/2 Stunde kühl rasten lässt
- für den Guss werden die Eier mit dem Zucker gemixt, anschließend mit den Nüssen und dem Schlagobers vermengt
- Tarteform (eventuell Springform) mit dem Teig auslegen und einen Rand hochziehen
- mit den entkernten Kirschen belegen und die Eier-Rahmmasse begießen
- im vorgeheizten Backrohr bei 190° C ca. 50 min backen

