



KIRSCHEN-SAUERRAHM-SCHNITTEN

Zutaten:

5 Eier, 15 dag Butter, 20 dag Staubzucker, 25 dag Mehl, 1 EL Backpulver

Belag: 2 Gläser Sauerkirschen, $\frac{3}{4}$ l Milch, 10 dag Vanillepuddingpulver (2 Packerl),
1 EL Vanillezucker,

10 dag Zucker, 60 dag Creme fraiche oder 2 Becher Sauerrahm

Guss: $\frac{1}{2}$ l Kirschensaft, 2 dag Zucker, Rum, 2 P. rotes Tortengelee

Zubereitung:

- Rührteig bereiten
- Teig auf ein befettetes, bemehltes Blech streichen bei 175° C Heißluft ca. 30 min backen
- Kuchen überkühlen lassen
- Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen
- aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding bereiten, Vanillezucker beifügen
- Creme fraiche oder Sauerrahm unterziehen
- Kirschen auf dem Boden verteilen und anschließend die Masse aufstreichen, bei 175 ° C 25 min backen, Rohr ausschalten, und nach 10 min. Kuchen aus dem Rohr nehmen
- Kirschensaft, Zucker und Tortengelee zum Kochen bringen, etwas überkühlen lassen und vorsichtig auf der Kuchenmasse verteilen

