

Alt - Bostoner Kirschkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Backblech

TEIG

300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Geriebene Mandeln
2	groß.	Eier
1		Zitrone; Saft
200	Gramm	Butter o. Margarine

BELAG

500	Gramm	Kirschen
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Tortenguß
2	Essl.	Rum

Anleitung:

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 hineingeben, 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 hochdrücken.

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 dem Kirschsaft und Rum kochen und den etwas abgekühlten lassen, den Kuchen damit überziehen.