

# Kirsch - Kuchen mit Kokosbaiser

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

|     |       |              |
|-----|-------|--------------|
| 50  | Gramm | Margarine    |
| 50  | Gramm | Zucker       |
| 1   |       | Ei           |
| 100 | Gramm | Mehl         |
| 25  | Gramm | Speisestärke |
| 1   | Teel. | Backpulver   |
| 2-3 | Essl. | Milch        |

## *KIRSCHKOMPOTT*

---

|     |       |              |
|-----|-------|--------------|
| 1   | Pack. | Kirschen     |
| 1/4 | Ltr.  | Kirschsft    |
| 25  | Gramm | Speisestärke |

## *MAKRONENMASSE*

---

|     |        |              |
|-----|--------|--------------|
| 3   |        | Eiweiß       |
| 1   | Schuss | Salz         |
| 150 | Gramm  | Zucker       |
| 150 | Gramm  | Kokosraspeln |
| 1   | Essl.  | Kakaopulver  |

### Anleitung:

Margarine und Zucker schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und eßlöffelweise unter die Schaummasse heben, Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Y) füllen. Bei 175°C 20 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 1/4 l Kirschsft abmessen, aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, in den Saft einrühren, aufkochen lassen und Kirschen zufügen. Kirschkompott etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Kompott fest werden lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und kräftig weiterschlagen. Kokosraspeln unterheben. Makronenmasse auf dem Kirschkompott verstreichen. Kuchen bei 175°C 25-30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Mit dem Kakaopulver den ausgekühlten Kuchen bestäuben.