

Kirsch - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 25 Stücke

FUER DEN HEFETEIG

375	Gramm	Mehl; Type 1050
1	Pack.	Trockenhefe
150	ml	Milch
2	Essl.	Oel
1		Ei
		Salz

FUER DEN GRIESSCHAUM

500	ml	Milch
3	Essl.	Zucker
1		Vanilleschote; Mark
1/2		Unbehandelte Zitrone; Schale
1	Prise	Salz
50	Gramm	Vollgriess
2		Eiweiss

FUER DEN BELAG

2	kg	Frische Sauerkirschen
200	Gramm	Schmand
250	Gramm	Saure Sahne
2		Eigelb
1		Vanilleschote; Mark

MANDEL-HONIGKROKANT

125	Gramm	Honig
150	Gramm	Mandeln; gehobelt

REF

-- Vital, Michela Igne
-- Prien/Chiemsee
-- Vermittelt von R.Gagnaux

Anleitung:

Teigzutaten verkneten und gehen lassen.

Griessbrei kochen. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, Griessschaum daraufstreichen. Kirschen waschen und entsteinen, darauf verteilen. Schmand, saure Sahne, Eigelb, Vanillemark verruehren, daruebergeben. Honig erwaermen, Mandeln unterheben und auf den Schmandguss geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/Gasherd: Stufe 2) vierzig bis fuenfundvierzig Minuten backen.