

# 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.