

Kirsch - Makronen - Torte

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butterschmalz, weiches
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei
400	Gramm	Sauerkirschen
4		Eiweiß
1	Teel.	Zitronensaft
900	Gramm	Zucker
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
150	Gramm	Mandeln, gemahlene
2		Haselnußblättchen

Anleitung:

Für den Teig Mehl, Butterschmalz, Zucker, Salz und das Ei mit 1 EL Wasser verkneten. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen, dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) 15 Minuten vorbacken.

Kirschen waschen, entkernen und auf dem Tortenboden verteilen. Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser und Zitronensaft steif schlagen. Zucker langsam einriegeln lassen und verrühren. Nüsse vorsichtig unterheben und die Masse auf die Kirschen- geben, glattstreichen. Haselnußblättchen darüber streuen und den Kuchen im Backofen (E-Herd: 160 Grad; Gasherd: Stufe 2) weitere 60-65 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tip: Wenn das Fett für den Teig noch zu hart ist - in der Mikrowelle wird's in Rekordzeit weich. Für 100 g Fett, z.B. Butterschmalz, reichen 15 Sekunden bei 600 Watt.