

## Kirschkuchen nach Schwäbischer Art (Mürbeteig)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

### *FUER DEN TEIG*

---

180	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
100	Gramm	Fett
2		Eigelb
1	Spur	Backpulver

### *FUER DEN BELAG UND GUSS*

---

1	Pack.	Sauerkirschen, Entsteint
2		Eigelb
2		Eiweiss
1	Teel.	Mondamin
1	Pack.	Suesse Sahne
2-3	Essl.	Zucker Teig

### Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig herstellen und diesen in 1 Springform geben. Mit der Gabel einige Male einstechen. Belag UND Guss Nun die entsteinten Kirschen abtropfen lassen und auf den Muerbeteigboden geben. Fuer den Guss die 2 Eigelb mit der Sahne, Dem Zucker und Mondamin glatt ruehren. Das Eiweiss steif schlagen Und darunterziehen. Den Guss nun ueber die Kirschen geben und alles Im Backofen bei ca. 175-200 GradC backen, bis der Guss eine Dunklere Faerbung annimmt.