

Riemchen - Kirschkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
		Abgeriebene Schale einer Zitrone
1		Ei
100	Gramm	Zucker
1-2	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Butter
		Butter zum Einfetten
		Semmelbroesel zum Ausstreuen
1		Zwieback
30	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Kirschen
		Puderzucker zum Bestaeuben
		Mehl zum Formen
		Eigelb
2	Essl.	Suesse Sahne

Anleitung:

Mehl sieben und mit Zitronenschale mischen. Auf die Arbeitsflaeche geben Und in die Mitte eine Mulde druecken. Das Ei hineingeben und Zucker Darueberstreuen. Die Butter in Floeckchen auf den Rand verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten Muerbteig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten Kuehlen. Inzwischen eine Obstkuchenform einfetten und mit Semmelbroeseln Ausstreuen. Die Zwiebaecke in eine Plastiktuetete geben und mit dem Nudelholz Fein zerbroeseln. Mit den Mandeln mischen. Kirschen waschen und entsteinen. 3/4 Des Teiges in die Form geben, darin ausrollen und am Rand; ca. Andruecken. Den Boden mehrfach einstechen und das Zwiebackgemisch Aufstreuen. Die Kirschen hineingeben und dabei mit Puderzucker bestaeuben. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu bleistiftdicken Rollen formen und gitterartig auf die Kirschen legen. Am Rand gut Andruecken. Eigelb mit Sahne verquirlen und das Teiggitter damit Bestreichen.

Im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Dann die Oberflaeche nochmals mit etwas Puderzucker Bestaeuben und diese Schicht im heissen Ofen schnell goldgelb Karamelisieren lassen. Den Kuchen ausdampfen lassen, aus der Form loesen und bis zum Servieren auf einem Kuchendraht auskuehlen lassen.