

Kirschkuchen mit Mandeldecke

30 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Mürbteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
200 g Gervais (Frischkäse)
½ l Milch
½ l Speiseöl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz

Zum Bestreuen:

3 EL Semmelbrösel

Kirsch-Pudding-Füllung:

900 g entsteinte Kirschen
¾ l Kirschensaft (bereits verdünnt mit Wasser)
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
80 g Zucker
4 EL Kirschnaps

Mandel-Belag:

80 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g Mandelstifte

1 Spezial-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und flach drücken. Die Hälfte des Teiges auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) gleichmäßig ausrollen und mit Semmelbröseln bestreuen.

3 Kirsch-Pudding-Füllung:

Kirschensaft - statt Milch - mit Puddingpulver und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Kirschen dazugeben und ca. 3. Min. mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und den Schnaps unter den noch heißen Pudding rühren. Die Füllung kurz überkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4 Den übrigen Teig auf Blechgröße ausrollen, auf einem Rollstab aufrollen und auf der Füllung abrollen.

5 Mandel-Belag:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Mandelstiften unter Rühren zu einer kompakten Masse erwärmen. Vom Herd nehmen und auf dem Teig verteilen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33