

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Hefe-Kirschenkuchen

Monatsmenü Juli 16 / 4 Personen



Den Boden einer Springform von 24 cm Ø mit Backpapier belegen, den Rand einfetten

Hefeteig

250 g Mehl

¼ KL Salz

50 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

10 g Hefe

50 g Butter, weich, in Stücken

1 ½ dl Milch

in eine Schüssel geben

zugeben, mischen

dazu bröckeln

zugeben, mischen, 5-10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen

Die Hälfte des Teiges auf Grösse des Formenbodens auswallen

Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den Teigrand legen, und mit den Fingern bis ca. 1 cm unter den Rand hochziehen

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen

50 g gemahlene Mandeln

2 EL Zucker

mischen, auf dem Teigboden verteilen, zugedeckt nochmals 15 Min.

aufgehen lassen

600 g Kirschen, entsteint

darauf verteilen

Guss

1 dl Rahm
1 dl Milch
2 Eier
1-2 EL Zucker
1 Prise Salz

verrühren, über die Kirschen giessen

Backen (Ofen vorgeheizt)

Untere Ofenhälfte

180 °C (Heissluft 160 °C)

ca. 40 Min.

Den gebackenen Kuchen in der Form
10-15 Min. abkühlen lassen, dann
den Formenrand entfernen und den
Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter
schieben, auskühlen lassen

Den Kuchen nach Belieben mit
Puderzucker, bestäuben