

# Kirsch-Mandel-Kuchen

Zeitaufwand: 90 Minuten

*Der Kuchen schmeckt sowohl noch lauwarm, als auch kalt oder am Folgetag. Kann also gut am Vortag vorbereitet werden.*

## ZUTATEN:

Man benötigt eine rechteckige Backform mit einer Fläche von ca 30x40 cm - alternativ kann man auch ein Backblech entsprechend begrenzen.

Für den Mürbteig:

200 g Mehl

80 g kalte Butter

80 g Zucker

1 Ei

3 gestrichene EL saure Sahne

Eine Prise Salz

Für die Kirschfüllung:

Sauerkirschen aus dem Glas (720 g Abtropfgewicht - aber Achtung: Den Saft nicht wegleeren!)

150 ml vom Saft der Sauerkirschgläser

1 1/2 EL Zucker

gut 3 EL Speisestärke

1 EL Kirschwasser

Für die Vanillecreme:

2 Päckchen Dr Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack zum Kochen

750 ml Milch

100 g Zucker

100 g Butter

Für die Mandeldecke:

200 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

gut 1 1/2 EL Honig

4 EL Schlagsahne

200 g Mandelplättchen

## ZUBEREITUNG:

1. Mürbteig vorbereiten:

Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl auf ein großes Arbeitsbrett sieben, Butter in kleinen Stückchen darauf geben und mit 2 Messern hacken, bis es kleinkrümelig ist.

Zucker, Ei, Rahm, und eine Prise Salz zugeben und hacken.

Dann die Masse mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

*(bitte blättern)*

Sehr viel schneller geht es im Thermomix: Alle Zutaten für den Mürbteig grob gewürfelt reingeben und bei Brotstufe mithilfe der Spatel 2 Minuten mischen.

Den Teig zu einem handtellergroßen Fladen formen, in Frischhaltefolie wickeln und in die Tiefkühltruhe legen, während man die Kirschfüllung vorbereitet.

## 2. Kirschfüllung vorbereiten:

Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

150 ml von diesem Saft abmessen, der Rest des Saftes wird nicht benötigt.

Speisestärke mit etwas von dem abgemessenen Saft anrühren.

Die Sauerkirschen mit dem Rest des abgemessenen Safts, dem Kirschwasser und dem Zucker zum Kochen bringen.

Stärke einrühren und ca. 2 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gut rühren, damit nichts anbrennt.

Den Mürbteig aus der Tiefkühlung holen. Eine Backform mit einer Fläche von ca. 30x40 cm oder ein entsprechend begrenztes Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Dann den Teig einstreichen. Das geht am besten, wenn man eine Frischhaltefolie zwischen Teig und Wellholz legt. Zum Schluss mache ich die Feinkorrektur mit nassen Händen - so lässt sich der Teig hervorragend verstreichen und bleibt nicht kleben.

Teig ohne jeden Belag ca. 22 Minuten backen.

Während des Backvorgangs die Vanillecreme und den Mandelbelag zubereiten.

## 3. Vanillecreme:

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit den geänderten Mengenangaben (siehe Zutaten) einen Pudding zubereiten.

Die Butter in den noch heißen Pudding einrühren.

## 4. Mandeldecke:

Für die Mandeldecke in einem kleineren Topf Butter mit Zucker, Vanillezucker, Honig und Sahne unter Rühren langsam erhitzen, dann die Mandeln unterrühren. Mandeln langsam bräunen lassen bis zum gewünschten Grad - die Mischung sollte dafür köcheln.

Den gebackenen Mürbeteig mit einer dünnen Bodendecke Semmelbrösel bestreuen.

Sofort den noch heißen Pudding auf den Mürbteigboden streichen - möglichst gleichmäßig.

Dann die Kirschen mit einem großen Löffel gleichmäßig auf dem Puddingbelag verteilen - Achtung: man darf nicht alle Kirschen auf einmal auf den Pudding schütten, weil sie sich dann nicht mehr gut verteilen lassen. Man muss wirklich Löffel für Löffel platzieren.

Dann die heiße Mandel-Mischung über den Kuchen verteilen. Das geht am besten mit zwei Esslöffeln: Man gibt jeweils einen Esslöffel Mandelmischung auf den Kuchen und verteilt den Klecks zu einer dünnen Decke. Dabei muss man zügig arbeiten, weil sich die Mandelmischung sehr schnell verfestigt.

## Anmerkung:

*Die Zubereitung dieses Kuchens ist zwar etwas aufwendiger, aber es macht Spaß. Und das Ergebnis ist sensationell! Ein Lieblingskuchen von Dinis!*