

Kirsch-Schmandkuchen



Ein köstlicher Kuchen, der zu jeder Jahreszeit passt. Durch die Kirschen und die Schmand-Puddingcreme schmeckt er frisch und nicht zu süß. Ich finde die Kombination sehr lecker.

Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. Beeren und Mandarinen passen zum Beispiel auch sehr gut. Mir persönlich schmeckt er aber mit Schattenmorellen am Besten.

Rezept:

Zutaten: 26er Springform

Teig:

- 75g Butter
- 150g Mehl
- 70g Zucker
- 1TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Ei Gr.M

Schmandcreme:

- 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
- 500ml Milch
- 190g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 600g Schmand

Belag:

- 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
- 1 Päckchen Tortenguss, rot

Zubereitung:

Teig:

Den Boden der Springform mit Backpulver auslegen und den Rand fetten.

Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In die Springform geben, festdrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel ein paar mal einpieksen und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:

Die Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Puddingpulver mit 125 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, kurz vom Herd nehmen, das angemischte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Schmand mit einem Schneebesen in den Pudding einarbeiten und die Masse in die Backform geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht in die Creme drücken. In ca. 75 Minuten fertig backen.

Den Kuchen in der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Belag:

Die Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen. 250 ml Saft mit dem Tortengußpulver vermischen, unter rühren aufkochen und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Anschließend aus der Form lösen und bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!