



T E T T N A N G

hat was...

KIRSCHKUCHEN MIT KRUSTE

Mürbteig
125g Mandeln, gerieben
250g Zucker
2 Eier
1/10 ltr. Rahm
700g Sauerkirchen, 700g Süßkirschen
200g Brösel
125g Zucker
10g Zimt
125g Mandeln, gerieben
150g Butter, zerlassen

Ein hohes Kuchenblech mit Buttermürbteig auslegen.

125g Mandeln, Zucker, Eier und Rahm zusammenrühren und auf dem Mürbteig streichen. Dann die Kirschen mit den Bröseln vermischen und auf die Mandelmasse legen.

Zucker, Zimt und die restlichen Mandeln vermischen und über die Kirschen streuen.

Zum Schluss die zerlassene Butter mit dem Esslöffel darübergießen.

Den Kuchen, der sehr sehr saftig ist, 70 – 80 Minuten zwischen 170°-180° backen.



Noch eine Art Kirschen mit einer Kruste

Für 8-9 Personen wir ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut und von einem gut verfestigten Buttermürbteig ein Boden dareingelegt. Würde diese Torte alleingemacht, so sind anderthalb Vierling Butter genug zum Taig. Hierauf steint man 2 Pfund saure und 2 Pfund süße Kirschen aus, nimmt einen Vierling geschälte und zart gestoßene Mandeln in eine Schüssel, 2 Hände voll gesiebten Zucker, 2 ganze Eier, und 6 Eszlöffel voll süßem Rahm dazu, rührt dies eine Viertelstunde, gibt dann die Maße auf den Boden des Buttermürbteigs, gleich ausgelegt die ausgesteinten zuvor ein wenig ausgedruckten Kirschen auf die Mandelmaße, nimmt einen Vierling ungeschälte Mandeln und stoßt sie klein, thut einen Vierling gestoßenen Zucker dazu und ein halbes loth Zimmet dazu, mengt es recht untereinander, streicht alles über die Kirschen Torte, gießt ein Stücklein zerlassenen Butter mit einem Eszlöffel darüber und backt sie gelb.