



Kirsch-Mandel-Kuchen

Zutaten für eine Springform:

0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100g	Zucker
2	Eier (Größe M)
50 g	Alba-Öl `Das Original` *
1 EL	Semmelbrösel
20g	Mandelblättchen
10 g	Butter
	Backpapier zum Blindbacken
	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zutaten für die Kirschfüllung:

1 Glas	Sauerkirschen - entsteint (gut abgetropft)
15 g	Speisestärke
40 g	Zucker
200 ml	kaltes Wasser oder Kirschsafft
	<i>Kirsch Mandel Crema*</i>

Zubereitung:

Zuerst geht's an den Mürbeteig:

Mehl auf einem Tisch mit einer kleinen Prise Salz und Backpulver vermischen und mit der Hand eine tiefe Mulde in die Mitte drücken - Zucker, Albaöl und aufgeschlagene Eier hineingeben. Kneten Sie nun von außen nach innen mit den Händen einen Mürbeteig zusammen und legen diesen in Folie eingewickelt für 30 – 60 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zeit bereiten Sie die Füllung zu:

Speisestärke und Zucker in einem kleinen Topf miteinander verrühren, kaltes Wasser hinzugeben und alles verrühren, bis sich die Stärke ganz aufgelöst hat – aufkochen lassen, Topf zur Seite ziehen und etwas auskühlen lassen. Heben Sie die Kirschen locker unter und geben die Kirsch Mandel Crema hinzu.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

2/3 des Mürbeteigs dünn ausrollen und in mit Butter eingeriebene Springform geben - dabei einen Rand formen. Legen Sie ein Stück Backpapier darauf, streuen getrocknete Erbsen, Linsen oder Bohnen auf das Papier und stellen den Teig für 15 Minuten zum Blindbacken in den Ofen. Anschließend das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen, den Kuchenboden mit Semmelbrösel bestreuen und die angedickte Sauerkirschmasse darüber gießen, glattstreichen. Den restlichen Teig verteilen Sie nun in kleinen, unregelmäßigen Stückchen auf der Kirschmasse - großzügig die Mandelblättchen darüber streuen und den ganzen Kuchen mit ein paar kleinen Butterstückchen belegen. Dann wandert der Kuchen für 35 - 40 Minuten wieder in den Ofen.

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Den Essig und das Öl bekommen Sie bei uns als lose Ware frisch abgefüllt. Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nur saisonal zur Verfügung stehen.*