Kirschkuchen mit fruchtiger Überraschung

Dieses Rezept kommt aus dem amerikanischen. Hier heißt der Kirschkuchen mit fruchtiger Überraschung Cherry Pie! Ein Hit nicht nur für Kids.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Sauerkirschen
300 g	Kristallzucker
4 EL	Maisstärke
0.5 TL	Mandelextrakt
100 g	Staubzucker (zum Bestreuen)
200 g	Schlagobers (zum Servieren)

Für den Mürbeteig

100 g	Zucker
200 g	Butter
300 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den Kirschkuchen mit fruchtiger Überraschung einen kleinen Topf auf dem Herd aufsetzen. Die Kirschen hinzugeben und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Wenn die Kirschen Flüssigkeit absondern, dann vom Herd nehmen.

2. Nun eine kleine Schüssel nehmen und die Maisstärke mit dem Zucker mischen. Dieses Gemisch zu den Kirschen geben und gut einrühren. Mandelextrakt ebenfalls hinzugeben und die Mischung auf dem Herd bei schwacher Hitze eindicken. Dabei ständig umrühren, damit sich am Boden des Topfes nichts ansetzen kann. Nun den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sollte die Masse zu dick werden, ein wenig Wasser hinzugeben; ist sie zu flüssig weitere Maisstärke einrühren und andicken. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

3. Nun einen Mürbeteig herstellen. Hierzu zuerst das Ei trennen und in eine Schüssel das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Mehl mischen und gut durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

4. In eine ausgefettete Kuchenform oder Auflaufform die Hälfte des Teiges auslegen, die abgekühlte Kirschmischung hineingeben und mit der anderen ausgerollten Teighälfte einen Deckel obenauf legen. Damit die Hitze entweichen kann, einige kleine Löcher in den Deckel stechen und das Ganze circa 50 - 60 Minuten im Backofen backen.

5. Den Kirschkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Danach mit Staubzucker bestreuen und mit frisch geschlagenem Schlagobers servieren.

Tipp

Der leckere Kirschkuchen mit fruchtiger Überraschung schmeckt auch mit tiefgefrorenen Kirschen sehr lecker. Hier muss man nur auf die Flüssigkeit achten und eventuell ein wenig mehr zuckern. Verwendet man Schattenmorellen aus dem Glas, kann man die Flüssigkeit mit in den kleinen Topf geben, dann wird der Geschmack intensiver!