

Sauerkirschen-Gitterkuchen

Das Rezept für den Sauerkirschen-Gitterkuchen ist einfacher und unkomplizierter als man glaubt. Mit Mürbteig und köstlicher, saftiger Füllung schmeckt der Kuchen allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für den Teig

350 g	Weizenmehl
250 g	Butter (weiche)
150 g	Staubzucker
2 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillearoma

für die Kirschfüllung

1 Glas	Sauerkirschen
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Sauerkirschen-Gitterkuchen** das Weizenmehl, weiche Butter, Staubzucker, Vanilleucker, Vanillearoma, Backpulver, Salz und die Eidotter in eine Rührschüssel oder Küchmaschine geben und zirka 4-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig rühren. Den Teig flach drücken und in einer Klarsichtfolie einwickeln. Zirka eine Stunde im Kühlschrank kalt

stellen.

2. Die Sauerkirschen durch ein Sieb gießen, den Kirschsaft auffangen. Den Kirschsaft mit Wasser auf 450 ml auffüllen. Circa 75 ml vom Kirschsaft mit dem Puddingpulver klumpenfrei verrühren. Den restlichen Kirschensaft mit Vanillezucker und Kristallzucker in einem Kochtopf geben, und unter Rühren aufkochen. Den Kirsch-Vanillepudding zugeben und verrühren.
3. Jetzt den Mürbteig vom Kühlschrank nehmen, eine 28 cm Tarteform damit auskleiden, Rand mit einem Messer abschneiden. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Für circa 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
4. Jetzt den restlichen Teig ausrollen und circa 10 Stück 1,5 cm breite Streifen für das Gitter schneiden.
5. Die Kirschfüllung in die Tarteform füllen und mit den Teigstreifen ein Gitter formen und am Rand andrücken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei circa 180 °C Ober-/Unterhitze circa 40-45 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Sauerkirschen-Gitterkuchen kann man selbstverständlich auch zur Kirschsaison mit frischen Kirschen und Kirschensaft backen.