

# Kirschkuchen mit Rahmguss

Kuchen » Kirsch

## Zutaten (20 Stücke)

- » 20g Hefe
- » 140g Zucker
- » 200ml Milch
- » 50g Butter/Margarine
- » 375g Mehl
- » Salz
- » 1 Zitrone(n)
- » 1,5kg Kirschen (sauer)
- » 3 Ei(er)
- » 375g Crème fraîche
- » 1EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe zerbröckeln, mit 1TL Zucker und der lauwarmen Milch verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15min gehen lassen.

2. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Mit Mehl, 25g Zucker und Salz in eine Schüssel geben, kurz verrühren. Den Vorteig zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 20min gehen lassen.

3. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Die Frucht halbieren und auspressen. Die Kirschen abbrausen, entstielen, entsteinen, mit 2EL Zucker, Zitronenschale und Saft mischen.

4. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ausrollen, dabei einen Rand hochziehen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen, ca. 15min backen.

5. Eier mit Crème fraîche und übrigem Zucker cremig rühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und glatt streichen. Weitere 20min backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Nährwerte: 230kcal/E4g/F10g/KH30g pro Stück

angelegt am: 18.09.2002

Rezept-Nr: 159

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke