

# Brandteigtorte mit Kirschkompott

Kuchen » Kirsch

## Zutaten (8 Stücke)

- » 50g Butter/Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 90g Mehl
- » 2 Ei(er)
- » 5 Blatt weiße Gelatine
- » 250g Saure Sahne
- » 1/2TL Zimt
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 50g Puderzucker
- » 200g Schlagsahne
- » 1 Glas Kirschen (sauer)
- » 15g Stärke

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. 1/8l Wasser, Fett und Salz aufkochen. Mehl hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben, 1 Ei sofort unterrühren. Ca. 10min abkühlen. Übriges Ei unterrühren.

2. Auf Backpapier ein Quadrat (ca. 20x20cm) aufmalen und auf ein Backblech legen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Streifen im Abstand von ca. 1/2cm auf das Quadrat spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25min backen.

3. Gelatine einweichen. Saure Sahne, Zimt und Vanillemark verrühren, mit Puderzucker abschmecken. Sahne steif schlagen. Gelatine auflösen und mit etwas Creme verrühren, dann unter Rest Creme rühren. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf den Boden geben. 4-5 Stunden kalt stellen.

4. Kirschen abtropfen. Saft dabei auffangen und evtl. mit Wasser auf 200ml auffüllen. Stärke mit etwas Saft verrühren. Rest Saft aufkochen, mit Stärke binden. Kirschen einrühren, abkühlen lassen. Kompott auf die Creme geben. Ca. 30min kalt stellen.

Nährwerte: 240kcal/E6g/F18g/KH13g pro Stück

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 245

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