Feuerwehrtorte mit Kirschkompott

Kuchen » Kirsch

Zutaten (12 Stücke)

» 300g Mehl
» 2TL Backpulver
» 200g Zucker
» 1 Ei(er)
» 175g Butter/Margarine
» 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 100g Haselnüsse
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. 200g Mehl, 1TL Backpulver, 75g Zucker, Ei und 75g Fett in Flöckchen glatt verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (29cm Durchmesser) ausrollen, in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) geben, Rand dabei andrücken. Boden mehrmals einstechen und ca. 30min kühl stellen.

2. Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 5EL Saft, 2EL Zucker und Puddingpulver verrühren. Rest Saft und 175ml Wasser aufkochen. Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Kirschen zufügen. Abkühlen lassen.

3. 100g Mehl, Nüsse, 100g Zucker, 1TL Backpulver und 100g Fett in Flöckchen zu Streuseln verkneten. Kompott auf dem Boden verteilen. Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 45-50min backen. Auskühlen. Evtl. den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt Schlagsahne mit Kakao bestäubt.

Nährwerte: 380kcal/E5g/F18g/KH49g pro Stück

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