

Kirschkuchen mit Sauerrahmguss

Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl 405

50 g gem. Nüsse oder-
Mandeln

1 Pr. Salz

70 g Zucker

1 TL Vanillezucker

150 g Butter

1 Ei

Für die Kirschfüllung:

350 g Kirschen, frisch
oder eingelegt

500 ml Kirschsafft

50 g Stärkemehl

1 EL Zucker

2 TL Vanillezucker

Für den Guss:

3 Eier getrennt

150 g Zucker

200 g Sauerrahm

2 TL Vanillezucker

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Mürbeteig die Zutaten miteinander verkneten. Bei Bedarf den Teig eine halbe Stunde kühlen. Anschließend den Teig ausrollen und in eine Springform (26 cm Ø) geben. Dabei einen Rand hochziehen.

Für die Kirschfüllung das Stärkemehl mit Zucker und Vanillezucker vermischen und mit etwas Kirschsafft in einem kleinen Topf anrühren. Den restlichen Saft hinzugeben und alles kurz aufkochen. Die Kirschen unterheben und die Füllung noch heiß auf den vorbereiteten Mürbeteig geben und glattstreichen.

Im Backofen ca. 35 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit für den Sauerrahmguss die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Eiweiß steifschlagen. Sauerrahm einrühren und das steifgeschlagene Eiweiß darunterheben.

Den Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, glatt streichen und den Kuchen weitere 20 Minuten fertig backen.

In der Form gut auskühlen lassen.

Mit frischen Kirschen und Puderzucker dekorieren.

Zum Fertigstellen:

Frische Kirschen, Puderzucker

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 35 + 20 Minuten

