



Sauerkirchkuchen mit saurer Sahne

Kirchkuchen mit einem vorgebackenen Mürbeteig-Boden und einem Guß aus saurer Sahne oder Schmand.

Zutaten:

für den Teig:

100 g Butter oder Margarine

175 g Mehl

1 Ei

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

für den Belag:

1 großes Glas Sauerkirschen

2 EL gemahlene Mandeln

für den Guß:

250 ml saure Sahne (oder Schmand)

3 Eigelbe

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Mehl, Butter, Ei, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (Springform ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen) ausrollen.

Den restlichen Teig zu einer Rolle formen. Diesen an den Rand der Springform legen und ca. 3 cm hochziehen. Den Boden 15 Minuten vorbacken.

Danach den Boden mit den Mandeln bestreuen und mit den gut abgetropften Kirschen belegen. Für den Guß die saure Sahne, Eigelb, Vanillezucker und Zucker, Zitronensaft und Speisestärke verquirlen. Das Ganze auf den Kuchen gießen und diesen dann goldbraun backen.

Vorbacken: ca. 15 Minuten, E-Herd: 200°, Gas: Stufe 3

Backen: ca. 25 Minuten, E-Herd: 200°, Gas: Stufe 3