



## Gedeckter Kirschkuchen

---

Gedeckter Mürbeteig-Kuchen mit einer Kirschfüllung.

### Zutaten:

---

300 g Mehl  
150 g Butter oder Margarine  
100g und 75g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

100 g Mandelstifte  
2 Gläser (à 720 ml) Kirschen  
2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack  
ein halber Teelöffel gemahlene Zimt  
3 Obstkuchen-Oblaten zum Mitbacken (z.B. von Küchle)

1 Eigelb  
1 EL Milch  
1 ? 2 EL Hagelzucker

### Zubereitung

---

Für den Mürbeteig Mehl, Fett, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verkneten. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.  
Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 100 ml Kirschsafft, 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Den restlichen Saft aufkochen, mit Puddingpulver binden. Kirschen und Mandeln (bis auf 2 EL) unterheben. Mit Zimt abschmecken, abkühlen lassen.

Eine Springform (26 cm) fetten. Ein Drittel des Teiges auf dem Formboden ausrollen. Den Rand anbringen und schließen.

Ein weiteres Drittel des Teiges nochmals halbieren. Diese Teigstücke jeweils ca. 5 cm breit und ca. 36 cm lang ausrollen und Streifen in der Form als Rand festdrücken.

Den Boden mit Oblaten belegen. Kirschen hineinfüllen. Den übrigen Teig zum Kreis (26 cm) ausrollen, auf das Kompott legen. Die Ränder gut festdrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 50 Min. backen.

Eigelb und Milch verquirlen. Nach ca. 40 Min. Backzeit auf den Kuchen streichen. Mit Rest Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Auskühlen lassen.