

Kirschkuchen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Süßes	Vorbereitung	15 Minuten
Schweiz	Kochzeit	45 Minuten
	Menge für	6 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Kilogramm	Kirschen
2	100	Gramm	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
3	50	Gramm	Kokosraspel
4	150	Milliliter	Rahm
5	100	Milliliter	Rahmquark
6	2	Stück	Eier
7	1	Stück	Blätterteig rund 33 cm Durchmesser
8	100	Gramm	Zucker (oder mehr bei sauren Früchten)

Anleitung Zubereitung

1	Blätterteig mit Backpapier auf Kuchenblech legen, Ofen inzwischen bei 180 Grad Umluft vorheizen
2	Teig mit gemahlene Haselnüssen und Kokosraspel bestreuen
3	mit den unentsteinten Kirschen belegen
4	Während ca. 20 - 25 Minuten im Ofen backen, bis der Teig anfängt sich langsam zu bräunen
5	Inzwischen den Guss mit den Eiern, Rahm, Rahmquark, Zucker zusammenmischen (alternativ 50/50 Rahm Kokosmilch)
6	Wenn der Teig sich nun langsam zu bräunen beginnt den Guss sorgfältig über die Früchte geben.
7	Ca. weitere 15 Minuten weiter backen bis der Rand schön goldbraun ist und sich der Guss verfestigt hat.
8	Aus dem Ofen nehmen, abkühlen und die Gäste warnen, dass jede Kirsche ein Stein enthält: Folglich langsam essen und genießen.

Kirschkuchen

