

Stachelbeer-Kirschkuchen / Stachelbeer-Zwetschgenkuchen

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

Süßes
Schweiz

Vorbereitung 15 Minuten
Kochzeit 35 Minuten
Menge für 4-6 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Stück	Blätterteig 33 cm Durchmesser
2	400	Gramm	Stachelbeeren
3	400	Gramm	Schwarze Kirschen (nicht entkernt)
4	150	Gramm	gemahlene Baum- oder Haselnüsse oder Mandeln oder Mischung
5	50	Gramm	Kokosraspel
6	150	Milliliter	Rahm
7	2	Stück	Eier
8	3	Esslöffel	gehäuft Zucker oder Panela

Anleitung Zubereitung

1	Blätterteig auf Blech, gemahlene Nüsse und Kokosraspel auf Teig verteilen
2	Mit Früchten Belegen
3	Kuchen in Ofen schieben, auf 180 Grad einstellen, Heissluft
4	Guss: Eier, Zucker und Rahm mit Mixer gut vermischen
5	Nach ca. 20-25 Minuten Guss über die Früchte verteilen
6	Kuchen fertigbacken bis Blätterteig schön goldbraun ist, danach Kuchen abkühlen lassen

