

Der ohne Scheiß beste Kirschkuchen der Welt:

Lieblingsrezept von Oma Gretel



Zutaten

- ca. 210 bis 220 g Mehl
- 1 flacher Teelöffel Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g kalte Margarine
- 1 Ei
- ca. 1,5 Gläser Schattenmorellen

Für den Guss:

- 2 leicht gehäufte Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
- 1 Becher Crème légère

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen
2. Mulde in die Mitte drücken, Margarine in Flöckchen an den Rand setzen und Ei in die Mulde geben
3. alles zu einem geschmeidigen Teig kneten - von Hand oder mit dem Knethaken
4. ca. 2/3 des Teigs in ein rundes, gefettetes Backblech drücken
5. Rest des Teigs rollen und vorsichtig entlang des Backblechs als Rand auslegen und in den Kühlschrank schieben
Tipp: Der Rand wird schön knusprig, wenn er erst noch eine Weile im Kühlschrank verweilt, z.B. über Nacht, ist aber kein Muss!
6. Schattenmorellen auf dem Boden verteilen, bis er bedeckt ist
7. Kuchen für ungefähr 20 Minuten bei 160 °C Umluft im Ofen backen
8. währenddessen Guss anrühren: Zucker und Ei mit Schneebesen verrühren, Sahne dazu tun und danach Crème légère unterrühren
9. wenn der Rand hellbraun wird, Kirschen einmal mit dem Guss bedecken
10. für ca. 20 Minuten backen, bis der Guss etwas fest wird
11. Rest der Masse darüber kippen und für weitere 20 Minuten in den Ofen schieben, bis der Rand knusprig ist und der Guss leichte Blasen wirft
12. Kuchen abkühlen lassen, kalt auf einen Tortenretter stürzen und wieder zurück auf ein Gitter, um komplett auszukühlen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten