Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 17 | Professional

Kirschstreuselkuchen mit Amaretto

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch und kühl verarbeiten, in Folie gewickelt 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Für den Streusel alle Zutaten schnell verkneten, zu einer Kugel rollen, in Folie gewickelt im Kühlschrank kalt stellen. Kirschen mit dem Zucker aufkochen, mit etwas Maizena binden. 8 dag Mürbteig ausrollen (restlichen Mürbteig in Folie verpackt einfrieren), eine Springform mit 23 cm Durchmesser damit auslegen, mit einer Gabel den Boden anstechen. Mit Trockenbohnen belegt bei 180 Grad ca. 10 Minuten anbacken. Bohnen entfernen und mit passierter Kirschenmarmelade bestreichen. Fertige Puddingcreme mit Amaretto verfeinern und auf den Tortenboden geben, Kirschen darauf verteilen. Sehr kalte Streuselmasse mit einer groben Reibe über die Kirschen reiben, Pistazien darüber streuen. Im Rohr bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.
Tipp: Servieren Sie den Kuchen mit warmer Vanillesauce und Kirschen.

Zutaten

- Mürbteig
- 15 dag Mehl (1/2 glatt, 1/2 griffig)
- 10 dag Margarine
- 5 dag Staubzucker
- 1 Dotter
- 7 dag Mehl
- 5 dag Zucker
- 5 dag Margarine
- Salz
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 40 dag Kirschen
- 15 dag Zucker
- 1 TL Maizena
- 10 dag passierte, Kirschenmarmelade
- 12 dag fertiger Haas Pudding
- 2 EL Amaretto (Mandellikör)
- Gehackte Pistazien zum Bestreuen