



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Dunkler Kirschkuchen

Zutaten

300 g Mehl	150 g Butter	½ Päckchen Backpulver
80 g Zucker	2 EL Kakaopulver	2 EL Milch
1 Ei(er), oder 2 Eigelb	1 Päckchen Puddingpulver (Sahne-, Grieß- oder Vanille-)	300 ml Milch
3 EL Zucker	250 g Quark, (20%)	1 Glas Sauerkirschen
2 EL Speisestärke	250 ml Saft, von den Kirschen	Zucker, nach Geschmack
100 g Mehl	100 g Butter	100 g Zucker
1 EL Kakaopulver	Puderzucker	

Zubereitung

Mehl mit Butter krümelig zerreiben, trockene Zutaten dazu geben und gut vermischen, Ei oder Eigelbe und Milch zugeben und verkneten.

In den Kühlschrank stellen, solange man die Füllung vorbereitet (etwa halbe Stunde).

Pudding kochen aus 300 ml Milch und Zucker; etwas abkühlen lassen.

Kirschen abtropfen, den Saft dabei auffangen.

Den Saft (ca. 250 ml, wenn es weniger ist, mit Wasser auffüllen) in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Speisestärke mit Zucker vermischen und etwas von der Flüssigkeit zugeben, glatt verrühren, in den Saft geben und aufkochen.

Kirschen untermischen und vom Herd nehmen; abkühlen lassen.

In den schon etwas abgekühlten Pudding Quark unterheben und gut verrühren.

Für die Streusel alle Zutaten krümelig vermengen.

Den Teig entweder ausrollen oder in die gefettete Springform (26 cm) andrücken, so dass dabei ein 3 cm hoher Rand entsteht.

Die Pudding-Quark-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und auf den Boden kreisförmig spritzen, so dass Zwischenräume entstehen, die man dann mit Kirschgrütze füllt.

Dasselbe noch mal wiederholen, aber jetzt den Pudding auf die Kirschen und die Kirschen auf den Pudding geben.

Das Ganze mit Streusel bedecken und bei 160 Grad (Umluft) ca. 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit:

ca. 30 Min.