

Hier und heute

Kirsch-Schmandkuchen

Unser Konditormeister Marcel Seeger wagt sich an den Kirsch-Schmandkuchen von Vanessa Menke aus Ascheberg. Der Kuchen schmeckt den Menkes so toll, dass er zu den verschiedensten Anlässen auf den Kaffeetisch kommt.

Das Rezept

(von Vanessa Menke aus Ascheberg)

Zutaten für den Boden

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

- 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver (zum Kochen)
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 3/4 Liter Milch
- 600 g Schmand
- 2 Gläser Sauerkirschen (à 720 ml)

Zubereitung

Das Puddingpulver mit dem Zucker, den Eiern und einem Achtelliter Milch in eine Schüssel füllen und glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben, zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Den Schmand unterheben, die Schmand-Creme etwas abkühlen lassen und auf den vorgebackenen Boden streichen.

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den aufgefangenen Saft aufheben und die abgetropften Kirschen auf der Schmand-Creme verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Zutaten für die Fertigstellung

- 2 Päckchen Tortenguss, rot (alternativ 1-2 Päckchen Dessertpulver für Rote Grütze)

Fertigstellen

Den aufgefangenen Sauerkirschsafft mit Wasser auffüllen bis eine Menge von 500 Milliliter erreicht ist. Den Tortenguss mit dem Saft anrühren und nach Anleitung (ohne Zucker) in einem Topf aufkochen und über dem Kuchen verteilen.

Hier und heute

Tipp: Die Kuchenstücke mit kleinen Sahnehäubchen und Kirschen garnieren.