



Kirschkuchen (vergittert)

Zutaten Mürbeteig:

400g Mehl
200g Butter
90g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt oder
Vanillezucker

Zutaten Belag:

2 Gläser Sauerkirschen
½ L Sauerkirschsaft
50g Zucker
3 EL Speisestärke
1 TL Zimt
etwas Kirschwasser (optional)

1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl, Butter, Zucker, Eier und das Vanille-Extrakt zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Belag:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

Saft mit Zimt, Zucker und der Speisestärke unter ständigem rühren zu einem Brei aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Kirschen und das Kirschwasser (optional) unterziehen.

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2/3 des Mürbeteig ausrollen und in eine gefettete Tarteform oder runde Backform legen und an den Seiten einen Rand hochdrücken, nun kommt der Belag oben drauf. Den Rest. 1/3 Mürbeteig rollen wir aus und schneiden daraus Streifen für unser Gitter, dass wir darauflegen wie bei einer Linzer Torte.

Zum Schluss verquirlen wir das Eigelb und die Milch miteinander und bepinseln das Gitter.

Der Kirschkuchen ca. 30 – 35 Min. backen.