

## Fenchelcake

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Kirsche

\* Mürbeteig

200 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter/Margarine  
1 Ei  
1 pn Backpulver

\* Streusel

110 g Mehl  
100 g Zucker  
90 g Butter/Margarine  
100 g gemahlene Mandeln  
1/2 ts Zimt

\* Belag

1 Glas Kirschen (a 720 ml)  
1 pk Puddingpulver  
; Vanille-Geschmack  
400 g Schlagsahne  
2 pk Vanillin-Zucker  
2 pk Sahnesteif

\* evtl. zum Verzieren

Kirschen  
Minze

Für den Mürbeteig 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Fett, Ei und Backpulver verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig als Boden in eine Springform drücken.

Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und 1/4 l davon abmessen. 4 el Saft, 1 el Zucker und Puddingpulver verrühren. Restlichen Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen und Kirschen unterrühren. Kompott auf den Boden streichen.

Aus Mehl, Zucker, Fett, Mandeln und Zimt Streusel kneten und auf den Kirschen verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Sahne, Vanillin-Zucker, Sahnesteif schlagen, auf den Kuchen verteilen.