

Gebackene Topfentorte #5595

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Blechkuchen
Kirsch

* HEFETEIG

200 g Weizenmehl
1 ct Trockenbackhefe
25 g Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
1 Eigelb
1 Becher Creme fraiche

* KNETTEIG

100 g Weizenmehl
1 ct Backpulver
25 g Zucker
50 g Butter
event. 1 El. Wasser

* FÜLLUNG

1 kg Süßkirschen
125 ml Wasser
50 g Speisestärke
100 g Zucker
2 tb Kirschwasser
2 tb Semmelbrösel

* BELAG

75 g Butter
50 g Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
100 g Mandelstifte

* QUELLE

Dr. Oetker Backclub,
-Gugelhupf 3/98

* ERFASST UND FÜR GUT BEFUNDE

Horst Aderhold

HEFETEIG: - aus den angegebenen Zutaten zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

KNETTEIG: - aus den angegebenen Zutaten zubereiten. Beide Teige auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut miteinander verkneten, dann Zwillingssteig

halbieren. Eine Teighälfte in der gefetteten Glasbackschale(*) ausrollen.

FÜLLUNG: Kirschen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen und mit Wasser in einem geschlossenen Topf ca. 5 Minuten dünsten. Speisestärke mit Zucker mischen, unter die Kirschen rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Kirschwasser unterrühren, Füllung etwas abkühlen lassen. Semmelbrösel auf den Teig streuen, Füllung darauf verteilen. Restlichen Zwillingsteig zu einer rechteckigen Platte in der Größe der Glas-Backschale ausrollen, über die Füllung legen und die Teigränder gut zusammendrücken.

BELAG: Butter in einem Topf zerlassen, nacheinander Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln unterrühren. Masse solange unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist, dann mit einem Esslöffel auf die Teigdecke geben.

Strom: etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten

Zum Schluss den Kuchen mit Puderzucker dekorieren. Er kann so in der Glas-Backschale serviert werden.

(*) Im Original wird der Kuchen in einer Jener Glasbackschale gebacken. Est ist aber ohne Probleme möglich, diesen Kuchen auf einem Backblech mit Backrahmen, der auf diese Größe eingestellt ist, zuzubereiten.