

## Zupfkuchen mit Kirschen

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

Backen  
Springform  
Sahne  
Zwetschgen

### \* RÜHRTEIG

125 g Weizenmehl  
3 getr. Teel. Backpulver  
125 g Zucker  
1 Vanillin-Zucker  
1 ds Salz  
3 Eier  
125 g weiche Margarine  
außerdem  
4 tb Zwetschgenmus

### \* ZWETSCHGENCREME

6 Blatt rote Gelantine  
500 g Zwetschgen  
100 g Zucker  
1 Vanillin-Zucker  
1 getr. Teel. Zimt  
4 tb Slivovitz  
200 g Sahne

### \* RAND UND VERZIEREN

200 g Sahne  
1 Sahnesteif  
1 Vanillin-Zucker

**RÜHRTEIG:** Mehl und Backpulver mischen, restliche Zutaten zufügen und mit dem Rührbesen des Handrührers auf höchster Stufe etwa 1 Minute zu einem glattem Teig verarbeiten. Teig in eine Springform, 26 cm, Boden gefettet und mit Backpapier ausgelegt, füllen.

**Backzeit:** etwa 30 Minuten **Strom:** etwa 170 °C (vorgeheizt) **Gas:** Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Boden sofort aus der Form lösen, auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden. Unteren Boden mit dem Zwetschgenmus bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken. Darum einen Tortering stellen.

**ZWETSCHGENCREME:** Gelantine nach Anleitung einweichen. Zwetschgen, waschen entsteinen und pürieren. Zucker Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren und mit

dem Slivovitz abschmecken. Gequollene Gelatine leicht ausdrücken, auflösen und unter die Zwetschgenmasse rühren. Masse kalt stellen. Wenn sie anfängt zu gelieren, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Zwetschgencreme auf den Boden in den Tortenring füllen und glattstreichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

**RAND UND VERZIEREN:** Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillin-Zucker nach Anleitung steif schlagen. Den Tortenrand mit einem Teil davon bestreichen und mit einem Tortenganierkamm verzieren. Mit der restlichen Sahne (Spritzbeutel mit Sterntülle) den Rand der Torte verzieren. Mit geschabter Schokolade und halbierten Zwetschgen garnieren.

Quelle: Gugelhupf 5/93, nach einem Rezept von Sabine Kraut, erfasst von Horst Aderhold