

# Kirschkuchen mit gehobelten Mandeln

Gedeckter Kirschkuchen mit gehobelten Mandeln

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
2 EL Zucker

## Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine

## Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### 1 Füllung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Aus Puddingpulver, Zucker und der aufgefangenen Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Anschließend die Kirschen unterheben.

### 2 Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dritteln. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Den Boden der Springform als Schablone für die Teigdecke auf den ausgerollten Teig legen und mit einem Messer ausschneiden. Den Teigrest der Decke zu einem weiteren Drittel des Teiges geben und diesen auf dem Springformboden ausrollen. Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Füllung gleichmäßig auf den Teigboden streichen. Die Teigdecke mit Hilfe des Teigrollers aufrollen und über der Füllung abrollen. Die Teigplatte am Rand etwas andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigplatte mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 5 Den Springformrand lösen und entfernen. Die Torte nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

