



Feuerwehrrkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Butter
65 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 EL Sahne
1-2 TL Backpulver

Für die Füllung:

2 Gläser Kirschen
¼ l Kirschsafte
100 g Zucker
1 Päckchen Sahnepudding

Für die Streusel:

100 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
100 g Mandeln (gemahlen)
1 TL Zimt

Für das Topping:

2 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Handvoll Schokostreusel

Zubereitung:

1. Für den Teig müsst Ihr einfach alle Zutaten miteinander in einer Rührschüssel vermengen. Knetet so lange, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Formt den Teig zu einer Kugel und wickelt ihn in Frischhaltefolie. Ab damit in den Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde.
2. In der Zwischenzeit, könnt Ihr die Kirschen für die Füllung in einem Sieb abtropfen lassen. Vergesst nicht den Saft aufzufangen. Kocht den Pudding nach Packungsanweisung. Statt Milch nehmt Ihr aber ¼ Liter des aufgefängenen Kirschsafte. Sobald der Pudding einmal gut aufgeköcht ist, nehmt Ihr den Topf vom Herd und rührt die Kirschen unter.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

3. Anschließend mischt Ihr für die Streusel alle Zutaten in einer Rührschüssel zusammen, bis ein krümeliger Teig entstanden ist.
4. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nun könnt Ihr den Boden Eurer Backform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten. Legt nun den gekühlten Teig darin aus. Entweder Ihr rollt den Teig vorher aus oder Ihr verteilt den Teig gleichmäßig auf dem Boden der Backform.
6. Obendrauf verteilt Ihr die etwas abgekühlte Kirschfüllung. Darauf verteilt Ihr die Streusel und dann ab damit in den Ofen für eine Stunde.
7. Lasst den Kuchen am besten über Nacht auskühlen.
8. Für das Topping schlägt Ihr die gut gekühlte Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif. Verteilt diese mit einer Spritztüle gleichmäßig auf der Streuselschicht.
9. Verzieren könnt Ihr das Ganze noch mit ein paar Schokostreuseln.

