

Allgäuer Kirschkuchen (Springform ø 26 cm)



Rührteig:

80 g Butter
60 g Zucker
3 Eigelb
200 g Mehl
3 TL Backpulver
50 ml Milch
etwas Vanilleschote

Füllung:

400 g Kirschen frisch (od. 1 Glas)
3 Eiweiß
1 Pr. Salz
150 ml Sahne
60 g Butter
100 g Zucker
200 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver

100 g gehobelte Mandeln
30 g Butter
2 EL Zucker



So geht's:

Die Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Zuletzt die Milch und die Vanilleschote zugeben. Nun den Rührteig in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform streichen.

Die Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und dann auf dem Rührteig verteilen (Alternative: Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abgetropft). Nun das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und beiseite stellen. Den Pudding kochen, dazu etwas Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die Sahne mit der Milch, der Butter und dem Zucker aufkochen, das aufgelöste Puddingpulver unterrühren und kurz aufkochen lassen. Nun den Eischnee unterheben. Die Masse über den Kirschen verteilen.

Zuletzt die Mandeln mit der Butter und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Auf den Kuchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-Unterhitze (175 °C Heißluft) für 30 min backen. Im ausgeschalteten Backofen weitere 20 min ziehen lassen.

Abkühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird.