



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Süßkirschen-Kuchen

Zutaten für ein Blech Ø 32cm:

Mürbteigboden:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 1 gestr. Kl. Backpulver
- 1 Pr Salz

Füllung:

- ½ l Milch
- 3 El Grieß
- 30 g Butter
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 kg Süßkirschen entsteint
- 200g gehackte Mandeln oder Nüsse
- ¼ Kl. gem. Zimt
- 1 Msp. gem. Nelken
- 1 Pr. Salz
- 1 El Orangeat und Zitronat (gemischt), feingehackt

Zubereitung

Das Mehl für den Mürbteig in eine Schüssel sieben und in eine Mulde die übrigen Zutaten geben. Daraus einen geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt etwas ruhen lassen. Gleichmäßig ausrollen und in das gebutterte Backblech einlegen.

Nun die Füllung zubereiten: Aus Milch, Grieß und Butter einen Brei kochen, zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker schön schaumig rühren, mit Zimt, Nelke und dem Orangeat-Zitronat-Mix mischen.

Den Eischaum unter den noch warmen Grießbrei heben, die Kirschen, Mandeln oder Nüsse untermischen und die Füllung auf den Teigboden im Backblech geben. Etwas einebnen und bei 150 Grad Umluft ca. 1 Stunde backen, bis der Kuchen eine schöne Farbe hat.

Mit dem Holzstäbchen kontrollieren und dann in der Form abkühlen lassen.

Der Kuchen lässt sich besser schneiden, wenn er am Vortag gebacken wird.

Mit Schlagsahne zum Kaffee servieren.

Mmmh, lecker!

Guten Appetit wünscht
Hajo Haug



**SCHÖNE
AUSSICHT
LUTZENBERG**