

Feuerwehrruchen



Zutaten (26er Springform - 12 Stücke):

Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- 1/4 Pkt. Backpulver

Füllung:

- etwas Paniermehl (zum Ausstäuben)
- 2 Gläser Kirschen (groß)
- 1 Pkt. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 250 ml Kirschsafft (aufgefangen)

Streusel:

- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 110 g Mehl
- 100 g Zucker
- 90 g Butter

Belag:

- 400 ml Sahne
- 2 Pkt. Sahnesteif
- 16 g Vanillezucker
- etwas Backkakao (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen, diesen in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Währenddessen die Füllung herstellen. Hierfür Die Kirschen abgießen und dabei 250 ml Saft auffangen.

Dann 3 Esslöffel Kirschsaff mit Vanillepuddingpulver und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Den restlichen Kirschsaff in einen Topf geben und erhitzen. Die Puddingpulvermasse zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, bis sie fest geworden ist. Zuletzt die Kirschen zufügen und unterheben.

Dann den Backofen auf 170 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Springform fetten.

Die gefettete Springform mit dem Mürbeteig auskleiden und den Boden dünn mit Paniermehl bestäuben. Jetzt die Kirschfüllung darauf geben und glattstreichen.

Im Anschluss die Streusel zubereiten und diese auf den Kirschen verteilen.

Den Kuchen für etwa 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben bis er knusprig braun geworden ist.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitterrost auskühlen lassen und den Springformrand entfernen.

Als letzten Schritt die Sahne mit Vanillezucker sowie Sahnesteif aufschlagen, auf dem Kuchen verteilen und etwas Kakaopulver über die Kuchenoberfläche sieben.

Gut zu wissen:

Der Kuchen heisst nicht zufällig Feuerwehrtuchen. Vielmehr haben die Bestandteile des Kuchens symbolische Bedeutung.

Der Mürbeteigboden steht für das Holz, auf dem sich das Feuer in Form von Kirschen ausbreitet. Im Zaum gehalten wird das Feuer von Löschsand (Streusel) und Löschschaum (Sahne). Und wo Feuer ist, rieselt bekanntlich auch Asche (Kakaopulver).

Nährwertangaben: 552 kcal p.P , 64 g KH p.P.