

Feuerwehrcuchen/Kirschkuchen



Zutaten:

Mürbteig: 150g Mehl
1 Btl. Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
120g weiche Butter
30g Tagatesse
1 Ei
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
Zitronenaroma

Kirschmasse:

1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen, 720ml)
1 Btl. Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
1 EL Tagatesse

Streusel:

100g Mehl 100g
gem. Mandeln
100g weiche Butter
50g Tagatesse
1/2 TL Zimt

Belag:

1 Becher Sahne
1 Becher saure Sahne (od. Schmand)
1 P. Sahnesteif
1-2 EL Tagatesse

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und kühl stellen. Pudding nach Anweisung herstellen (mit dem Kirschsafte), anschließend die abgetropften Kirschen unter den heißen Pudding mischen. Kirschmasse etwas auskühlen lassen.

Springform einfetten und den Mürbteig auslegen mit einem ca. 3cm hohen Rand. Inzwischen die Streusel herstellen. Die Kirschmasse auf den Mürbteig geben, glattstreichen. Streusel über die Kirschmasse geben.

Kuchen bei 160°C (Umluft) ca. 35 - 40min backen. Auskühlen lassen. Sahne steifschlagen, mit saurer Sahne, Sahnesteif und Tagatesse® verrühren und mit dem Spritzbeutel auf den abgekühlten Kuchen geben.

Optisch besonders ansprechend erscheint der Feuerwehrtorten, wenn Sie zur abschließenden Verzierung etwas roten Kirschsafte unter die Sahnemasse geben und abwechselnd weiße/rote Sahnetupfen aufspritzen.