Kirschkuchen mit Rahmguss

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Knetteig:
200 g Mehl
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
80 g Butter
1 TL Backpulver

Füllung:
2 Gläser Kirschen
2 P. Vanillepuddingpulver
1/2 l Kirschsaft

Guss:
90 g Zucker
3 Eigelb
1 B. saure Sahne
3 Eischnee

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 50min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig in den **Schlagkessel** geben und zu einem Teig verarbeiten und diesen glatt in eine Motivform drücken. (ohne Rand!)

(**Lotosblume, Gerbera, Margerite, Merkur ect.**)

Die Gläser Sauerkirschen gut abtropfen und evtl. mit Kirschwasser beträufeln, 1/2 l Kirschsaft mit 2 P. Puddingpulver verrühren aufkochen und die Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.

I***m vorgeheizten Backofen***
bei 200°C 35 Min backen.

Zucker, Eigelb und saure Sahne verrühren, Eischnee mit dem Softliner unterheben und mit dem **Liftboy** auf dem Kuchen verteilen, dann
noch 15 Min. bei 200°C fertigbacken.