

Zutaten:

Füllung:

2 Gläser Sauerkirschen
50g Speisestärke
2cl Kirschwasser oder Rum

Hefemürbeteig:

300g Mehl
20g frische Hefe+
100ml Milch, lauwarm
70g Zucker
70g Butter

Streusel:

100g Mehl
90g Zucker
90g Butter
1P. Vanillinzucker
1TL Zimt
50g Mandeln, getiftelt

Belag:

500g Schlagsahne
1P. Vanillinzucker
100g Schokoflocken



Backzeit: 45min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen. Kirschsaff mit Speisestärke im Kochtopf wie einen Pudding aufkochen, die Kirschen mit dem *Softliner* unterheben. Nach dem Abkühlen mit Kirschwasser oder Rum abschmecken.

Milch im *VEMMiNA Cup 1/4l* erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und auflösen.

Alle Zutaten zum Mehl geben und zu einem glatten Hefemürbeteig verkneten.

Teig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, mit etwas Mehl aus dem *Müllermeister* bestäuben und nach innen zusammenlegen. Die *Venus* darumstellen und den Teig auseinanderschlagen. Mit dem *Rolli-Set* festdrücken und dem *Tandem-Rädchen* geraderädeln. Mit Hilfe des *Torten Profi* auf den *Thermo-Star Vario* umsetzen. Kirschfüllung mit dem *Liftboy* spitz auf dem Boden verteilen.

Die Zutaten für den Streuselteig miteinander verkneten. Streusel auf den Kirschen verteilen und darüber die Mandelstifte streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 45 Minuten backen. Nach dem Erkalten die Schlagsahne im *Moonlight* mit Vanillinzucker steifschlagen und auf dem Kuchen wolkenförmig verteilen. Mit Schokoflocken bestreuen.

Hinweis:

Backen Sie den Kuchen einen Tag vorher, damit er durchziehen kann. Kurz vor dem Verzehr wird der Kuchen mit Schlagsahne und Schokoraspeeln verziert.

Verwenden Sie anstelle von Kirschen auch einmal Heidelbeeren.