Feuerwehrkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Reinhard Diestelhorst zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch

Streusel:

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g gemahlene Nüsse
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:

- 400 ml Sahne
- 40 g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Schokostreusel

Zubereitung

1. Für den Boden aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und in eine Springform auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Den Boden für etwa 10 Minuten bei einer Ofentemperatur von 180°C „blind“ (ohne weiteren Inhalt) backen.

2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Aus der Milch und dem Puddingpulver nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Zum Schluss nochmals 2 Esslöffel Zucker hinzufügen. Noch warm die Kirschen unterheben.

3. Die Masse auf den Teig geben und verteilen.

4. Für den Streusel Butter mit Zucker und Vanillinzucker verkneten. Zum Schluss das Mehl und die Nüsse dazugeben und einen klumpigen Streusel zubereiten. Streusel auf der Pudding-Kirschmasse verteilen.

5. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten

backen.

6. Nach dem Backen Kuchen noch für etwa 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchengitter geben, und den Ring entfernen.
7. Sahne mit gesiebten Puderzucker und Sahnefest steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.
8. Nach Belieben mit Schokostreusel oder ähnlichem garnieren.