

Feuerwehrruchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

75 gr Butter, 75 gr Zucker, 1 Ei, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 250 ml Kirschsafft, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 2 Esslöffel Zucker, 1 großes Glas Kirschen, 2 Esslöffel Kirschwasser, 90 gr Butter, 100 gr Mehl, 100 gr gemahlene Mandeln, 100 gr Zucker, 0,5 Teelöffel Zimtpulver, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, Kakaopulver.

Die Zubereitung:

Zutaten 1-5 zu einem Mürbeteig verarbeiten und in eine vorbereitete Form füllen. Pudding mit Zucker und Kirschsafft aufkochen, etwas abkühlen lassen und Kirschen unterziehen. Kirschwasser in die erkaltete Masse geben und auf den Teig geben. Butter, Mehl, gem. Mandeln, Zucker und Zimtpulver zu Streuseln verkneten, über den Kirschen verteilen und backen. Backzeit: 60 Min. bei 180-200°C im vorgeheizten Backofen. Vor dem Servieren Sahne mit Sahnesteif steifschlagen, auf dem Kuchen verteilen und mit Kakaopulver bestäuben.