



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 27.02.2025

Gedeckter Kirschkuchen mit Sahne (Feuerwehrrkuchen)

Für ca. 14 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig:

200 g kalte Butter
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Msp. Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
etwas Salz
1 Ei (Größe M)

Für die Füllung:

2 Gläser entkernte Sauerkirschen (à FM 720 ml)
50 g Speisestärke
2 EL Zucker (nach Belieben)

Für die Streusel:

200 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Mandelstifte
1 TL Zimt
100 g Zucker
100 g kalte Butter

Für Topping und Deko:

500 g Schlagsahne
1 Pk. Sahnefestiger
1 EL Back-Kakao

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
weiche Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten
Spitzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung

- Für den Mürbeteig** Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
- Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz untermischen. In der Schüsselmitte eine Mulde formen und das Ei hineingeben.
- Butter würfeln auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem Mürbeteig kneten.
- Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kaltstellen.
- Inzwischen **für die Füllung** die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
- 250 ml Kirschsaff, Zucker und Stärke in einen mittelgroßen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen und kurz kochen.



7. Topf von der Kochstelle nehmen und die abgetropften Kirschen mit einem Silikonschaber untermischen.
8. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Zwei Drittel vom Mürbeteig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (Ø 26 cm) ausrollen und auf den Boden der vorbereiteten Form legen.
10. Restliche Teig zu einer langen Rolle formen und in der Form zu einem 2-3 cm hohen Rand drücken.
11. Das Kirschkompott auf dem Teig verteilen.
12. **Für die Streusel** die Butter würfeln.
13. Mehl in eine Schüssel sieben. Erst die Mandelstifte dann Zimt und Zucker untermischen.
14. Butterwürfel zugeben und von Hand vergreifen, bis Streusel entstehen. Streusel gleichmäßig auf den Kirschen verteilen.
15. Kuchen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 45 Minuten backen.
16. Kuchen in der Form auf einem Gitter mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.
17. **Für das Topping** Sahne und Sahnefestiger in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen. Sahne in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen.
18. Kirschkuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Sahnetupfen auf den Kuchen dressieren. Kuchen mit Kakao bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.