



Kuchenteigrezepte

Kirschenraum



für 4 Personen



60 min Zubereitungszeit



Sommer

Benötigte Zutaten

2	LEISI QUICK Kuchenteig, rund
2 EL	Eiweiss
75g	Puderzucker
125g	Johannisbeergelee
300g	Kirsche, frisch, entsteint (Weichselkirschen oder Herzkirschen)
5 dl	Rahm
75g	Zucker
2 Packungen	Rahmhalter



Zubereitung

1. Kuchenteige ausrollen, in der Grösse der Springform zuschneiden. Einen Teig in 8 Kuchenstücke schneiden, wieder zusammenschieben.
2. Beide Teige mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, mit einem zweiten Blech beschweren und im 220°C heissen Ofen (evt. nacheinander) ca. 12 Minuten hellbraun backen.
3. Für die Glasur das Eiweiss wenig verquirlen, mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren.
4. Geschnittene Teigstücke noch heiss zuerst mit 2 Esslöffeln Johannisbeergelee, dann mit Glasur bestreichen. Restliches Gelee auf dem anderen Kuchenboden ausstreichen. Kirschen darauf verteilen und Springformrand um den Boden schliessen.
5. Rahm mit Zucker und Rahmhalter steif schlagen, in der Springform verteilen. 1 Stunde kalt stellen. Springform öffnen und die glasierten Teigstücke auf die Füllung legen, evtl. mit einer Kirsche unterlegen.