

Feuerwehrcuchen von der Unterlauchalm



Der Hochgrat ist mein Hausberg und wird von mir so oft wie es geht besucht allein im Bergfrühling ist eine Tour über die Brunnenauscharte immer wieder aufs Neue ein Erlebnis und der perfekte Abschluss einer Bergtour in dieser Gegend ist eben dieser Kuchen von der Unterlauchalm. Quasi die perfekte Belohnung!

Zutaten:

310 g Mehl
200 g Zucker
1 EL Zucker
190 g Butter
1 Ei(er)
1 Msp. Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
250 ml Kirschsafft
100 g Mandel(n), gemahlen
½ TL Zimt
2 Becher Sahne
etwas Kakaopulver

Aus 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei und der Messerspitze Backpulver einen Mürbeteig herstellen und ihn 30 Min. kalt stellen. Eine gefettete Springform damit auskleiden.

Mit dem Kirschsafft, dem Vanillepuddingpulver und dem Esslöffel Zucker einen Pudding kochen, die Kirschen einrühren und auf den Mürbeteigboden streichen.

110 g Mehl, 100 g Zucker, 90 g Butter, die gemahlene Mandeln und den Zimt zu Streuseln verarbeiten. Anschließend auf den Kirschen verteilen.

Dann das Ganze 50-60 Min. bei 150° C Heißluft auf der untersten Schiene backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen und etwas Kakaopulver darüber sieben. Fertig

B&B

Bernhard Rosa

Glasbühlstrasse 3, D-88161 Lindenberg / Allgäu, Germany

Phone +49 (0) 8381 940 525

www.bundb.shop

