FEUERWEHRKUCHEN

Mürbteigboden mit fruchtiger Kirschfüllung, knackigen Zimt-Mandel-Streuseln und Sahne.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
30 Minuten	**30 Minuten**	**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	24 cm
Höhe:	10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Backofen auf 180 °C O/U vor. Fette und bemehle eine Springform (24 cm) mit Backtrennspray.

MÜRBTEIG

Vermenge alle Zutaten und stelle den Teig kalt.

FÜLLUNG

Gieße die Kirschen ab und fange den Saft auf. Messe davon 250-280 ml ab und vermische es mit der Stärke, dem Zucker und dem Bittermandelaroma in einem großen Topf mit dem Schneebesen. Lasse die Mischung aufkochen und gebe die Kirschen dazu. Verrühre alles mit einem Kochlöffel und stelle die Füllung zum Abkühlen beiseite.

STREUSEL

Vermenge alle Zutaten miteinander.

KUCHEN BACKEN

Lege die Springform mit dem kalt gestellten Mürbteig aus, drücke ihn mit den Fingern fest und ziehe dabei einen kleinen Rand hoch (1,5 cm). Verteile die Kirschfüllung darüber und streiche sie glatt. Streue die Streusel darüber und drücke sie etwas an.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 30 – 35 Min., bis die Streusel Farbe angenommen haben. Lasse den Kuchen danach komplett in der Form abkühlen und stelle ihn danach für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Löse den Kuchen aus der Form und setze ihn auf eine Tortenplatte.

BELAG

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt und dem San Apart steif und streiche es auf den Kuchen. Bestreue den Kuchen mit Zimtpulver und serviere ihn kühl. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MÜRBTEIG:

- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **100 g** Butter
- [ ] **75 g** Zucker
- [ ] Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1** Ei
- [ ] **1 Msp.** Backpulver

FÜLLUNG:

- [ ] **2** Gläser Kirschen
- [ ] **0.25 l** Kirschsaft (aus dem Glas)
- [ ] **45 g** Speisestärke
- [ ] **1 EL** Zucker
- [ ] Bittermandelaroma

STREUSEL:

- [ ] **110 g** Mehl
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **90 g** Butter
- [ ] **100 g** Mandeln, Stifte
- [ ] **½ TL** Zimt

BELAG:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **1 EL** Puderzucker
- [ ] Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** San-apart

FEUERWEHRKUCHEN

- [ ] Zimt (Pulver)