

KIRSCH-BUTTERKUCHEN

Gesamtzeit: 2 Stunden

Garzeit: 30 min



Schwierigkeitsgrad

Ein Rezept von
Gisela Drösten

Zutaten

500 g	Mehl
1 Stück	Hefe
1/2 Liter	Milch
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
1 EL	Öl
150 g	Butter
500 g	frische Kirschen
350 ml	Kirschsafte
1 Paket	Puddingpulver Vanille
100 g	Schmand
1 Päckchen	Mandelblättchen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln. Ein 1/8 Liter Milch und 1 TL Zucker erwärmen und anschließend zur Hefe geben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort ohne Zugluft ca. 15 Minuten gehen lassen.

1/8 Liter Milch erwärmen, mit 70 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Öl und 75 g Butter zum Vorteig geben und gut unterkneten bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 3 Esslöffel Saft mit der Hälfte des Puddingpulvers verrühren. Den restlichen Saft und 80 g Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in den heißen Saft einrühren und noch einmal alles unter rühren kurz aufkochen. Den angedickten Saft abkühlen lassen.

Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Den Hefeteig darauf ausrollen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Das restliche Puddingpulver mit 5 EL Milch verrühren. 200 ml Milch und 50 g Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Dann den Schmand unter den Pudding rühren. Nun in den aufgegangenen Teig Mulden drücken. Abwechselnd Pudding und Kirschkompott einfüllen. 75 g Butter in Flöckchen auf dem Kuchen verteilen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 200° / Umluft: 175° / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten backen.

