

Kirschenkuchen 4 Ei M

(Mitternachtskuchen 18.07.06 angelique1960)



Backpapier fürs Blech

Boden:

250 g Margarine
50 g Vollrohrrohrzucker
250 g Mais gem

2 Ei(er)

0,5 Tüte . Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung

80 g Mondamin / Speisestärke +
1 Prise Salz +
2 Msp Bourbon Vanillepulver

1 l Milch

100 g Vollrohrrohrzucker

600 g Schmand +

200 g Magerquark

1 kg TK Schattenmorellen ungezuckert + entsteint
700 ml Wasser
ca 80 g Vollrohrrohrzucker
100 ml Wasser +
70 g Mondamin
1 Prise Salz

+ 6 cl Kirschwasser (kann auch wegbleiben)

Backofen auf 180°C vorheizen

Backofen auf 180°C vorheizen

alle Zutaten für den Boden zusammen vermischen, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben + glattstreichen.

ca. 10-15 Minuten backen.

Füllung:

900 ml Milch mit Prise Salz + Vanillepulver + 100 g Vollrohrrohrzucker aufkochen, runter von der Hitze, in die 100 ml kalte Milch die Speisestärke auflösen, + in die gekochte Milch einrühren, wieder auf die Hitze + ca 60 sek rührend kochen lassen,

runter von der Hitze, den Schmand + Quark ein- + glattrühren.

Auf den vorgebackenen Boden gießen, glattstreichen.

rein in den heißen Ofen + knapp 15 min bei 160°C Umluft, backen.

Die TK Kirschen mit 700 ml Wasser + Zucker aufgekocht, dann das in 100 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu, wenigstens Rührend 1- 2 min kochen, Vorsicht, blubbert sehr, runter von der Hitze dann erst Kirschwasser zugeben, verrühren,

Den vor gebackenen Kuchen mit der Füllung ca 10 - 15 min ruhen lassen, dann die (heiße) Kirschmasse auf den Käse verteilen, + verfestigen lassen, ich lasse ihn über Nacht im Kühlschrank, + ca 60 min vor dem servieren da raus nehmen.

Freitag, 21. Juli 2006

Veränderung:

Anstelle von Schmand, geht auch Quark, nur.

Anstelle von TK Kirschen+ Kirschwasser, 1 kg Himbeeren, + Himbeerbrand,

auch TK Tropische Früchte mit Obstwasser.

+ habe ihn auch schon mit Mais gem, anstatt Weizenvollkorn gem, gebacken



mit Mais

Hans