

Kirschen-Feuerwehrcuchen



Ein Rezept aus dem handgeschriebenen Kochbuch meiner Oma

Zutaten:	Zubereitung:
Mürbteigboden: 150 g Mehl	in eine Schüssel sieben
½ Teel Backpulver	
1 Pck Vanillezucker	
65 g Zucker	
65 g Butter oder Margarine	
1 Ei	verkneten. Den Boden einer Springform mit 28 cm Durchmesser damit auskleiden. Einen 2 cm hohen Rand formen.
Füllung: 1 Glas Kirschen oder Sauerkirschen	durch ein Sieb abgießen, dabei 250 ml Saft auffangen. 4 Eßl von dem Saft mit

1 Pck Puddingpulver	verrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd ziehen und den angerührten Pudding zügig einrühren. Die abgetropften Kirschen unterheben. Beiseite Stellen. In der Zwischenzeit für die
Streusel: 100 g Zucker	mit
100 g Haselnüsse oder Walnüsse	gemahlen
150 g Mehl	
100 g Butter oder Margarine	
1 Mssp Backpulver	verkneten. Die Kirschmasse auf den Boden streiche, die Streusel darauf verteilen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze (vorgeheizt!)
Backzeit:	45 Min backen, bis die Streusel goldbraune Spitzen haben.

2 Becher Sahne	steif schlagen und zum Kuchen servieren.
----------------	------------------------------------------