

Krümelkirschkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 Butter, 100 Zucker, 200 Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 0,5 l Sahne, 2 Beutel Sahnesteif, 2 Beutel Vanillezucker, 1 großes Glas Sauerkirschen.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten bis zum Teelöffel Backpulver miteinander verrühren.

Die Zubereitung:

2 Böden bei 200 Grad 10- 15 Minuten backen, einen etwas dicker, den anderen nach dem Backen zerbröseln.

Gut 1 Eßl. Butter mit 2 Eßl. Zucker in der Pfanne erhitzen. Den zerbröselten Boden zugeben und alles so lange rühren, bis eine krokantartige Masse entsteht, abkühlen lassen.

1/2 l Sahne mit 2* Sahnesteif und 2*Vanillezucker steif schlagen.

Den dicken Boden etwas mit Sahne bestreichen. Darauf das Glas abgetropfte Kirschen verteilen.

Diese nochmals mit Sahne bedecken. Zum Schluß die gerösteten Brösel darauf verteilen.