

# KIRSCHKUCHEN MIT MANDELN

(ergibt ein großes Blech)

## Für den Mürbeteig:

300g Vollkornmehl  
300g Mehl Type 405  
300g Butter  
150g Zucker  
2 Päck. Vanillezucker  
2 Eier  
2 TL. Backpulver

Für den Mürbeteig die trockenen Mürbeteig Zutaten in einer Schüssel mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Die kühle Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den Eiern zur Mehlmischung geben. Mit den Händen einen Teig kneten (Achtung: nur so lange wie nötig, damit er schön elastisch bleibt). Den Teig flach auf einen Teller drücken und in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Mürbeteig kurz geschmeidig kneten. 2/3 des Mürbeteiges auf ein Blech mit Backrahmen geben und als Boden auswellen. Mit der Gabel einstechen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei O/U Hitze 170°, 15-20min vorbacken.

## Für die Kirschfüllung:

750g TK Kirschen, aufgetaut  
4 Beutel Tortenguss  
etwas Zucker (je nach Kirschsorte)  
150g gehackte Mandeln  
Ein Eigelb zum Bestreichen

Die Flüssigkeit mit dem Tortenguss und dem Zucker in einem Topf vermischen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen zugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Auf den vorgebackenen Boden die Kirschmasse geben. Die gehackten Mandeln darüber verteilen.

Den restlichen Teig auswellen und mit einem Teigrädchen dünne Teigstreifen schneiden. Damit den Kuchen gitterförmig belegen. Das Gitter mit einem Eigelb etwas bestreichen.

Den Kuchen im Backofen bei 170° O/U Hitze 20min backen.