



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KIRSCH-GITTERKUCHEN



HAUPTZUTAT
Obst

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
6-8

PRODUKTEMPFEHLUNG
Brat- und Servierpfanne
Signature hoch 26cm

ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 g Mehl, gesiebt
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise feines Salz
- 200 g weiche, gesalzene Butter, gewürfelt
- 2 Eidotter

Für die Füllung:

- 1 kg TK-Kirschen
- 100 g brauner Zucker, plus extra zum Bestreuen
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 1 Ei verquirlt mit ein wenig Milch
- Sahne oder Vanilleeis, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Für den Teig zunächst Mehl, Puderzucker und Salz in eine große Schüssel sieben.
- 2) Dann die Butter und die trockenen Zutaten mit den Fingern zu einer krümeligen Mischung verkneten.
- 3) Die Eidotter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 4) Nach der Kühlzeit den Teig aus dem Kühlschrank zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen und anschließend für weitere 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Nun die Teigstreifen auf eine Größe von 28 cm x 2 cm für das Gitter auf der Oberseite des Kuchens schneiden. Diese für weitere 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Es ist wichtig, den Teig zwischen den Arbeitsschritten zu kühlen, damit er sich leichter verarbeiten und besser Backen lässt.
- 5) Für die Füllung die Kirschen zusammen mit dem Zucker, der Vanille und dem Zitronensaft und Schalenabrieb in eine kleine gusseiserne Pfanne geben und zum Kochen bringen.
- 6) Sobald die Kirschen weichgekocht sind, diese mit einem Schaumlöffel aus der Kochflüssigkeit nehmen und beiseitestellen.
- 7) Die übrige Flüssigkeit durch weiteres Köcheln zu einer sirupartigen Konsistenz reduzieren. Dann die Kirschen zurück zur Flüssigkeit geben und den Herd ausschalten.
- 8) Die Pfannen nun vollständig abkühlen lassen. Dies ist wichtig, wenn der Teig oben auf den Kuchen gelegt wird, da der Teig schmilzt, wenn die Pfanne noch warm ist.
- 9) Sobald die Kirschen und die Pfanne abgekühlt sind, die abgekühlten Teigstreifen wie ein Gitter über die Kirschen legen. Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen und erneut für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 10) Bei 180 °C 20-30 Minuten backen, bis der Teig golden ist und die Kirschen blubbernd köcheln.
- 11) Warm mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com