

KIRSCH-GERM-KUCHEN

(FÜR EIN BACKBLECH)



ZUTATEN:

für den Germ-Boden:

370 g Mehl (Vollkornmehl)
15 g Hefe
50 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Milch (lauwarm)
1 Ei
50 g Butter (zerlassen)

für den Belag:

100 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier
500 g Topfen (Quark)
1 P. Vanillepudding
125 ml Milch

1,5 kg Kirschen



ZUBEREITUNG:

1) Für den Germteig lauwarmer Milch, Germ, Zucker, Salz und das Ei in eine Rührschüssel geben und kurz verrühren. Das Mehl dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Ich hab mich dieses Mal für eine 50:50 Mischung Vollkorn/glattes Mehl entschieden. Die gerade noch flüssige Butter dazugeben und weiterkneten. Abgedeckt an einem warmen Platz ca. 50 Minuten auf die doppelte Größe gehen lassen. Ich lass mir in der Abwasch meistens ein warmes Wasser ein und stell die zugedeckte Germsschüssel rein, wenn keine Sonne vorhanden ist, die das Wärmen übernimmt.

2) Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kirschen waschen, trocknen, Stiele entfernen, halbieren und entsteinen. Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen. Die Kirschen schön auf dem Teig verteilen, alles erneut ca. 20 Minuten gehen lassen.

3) Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die ganzen Eier unterrühren, dann den Topfen. Das Vanillepuddingpulver mit der Milch anrühren und ebenfalls unter die Topfen-Masse rühren. Die Masse über die Kirschen streichen und schön verteilen. Im Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, bevor man ihn in Stücke schneidet.