



Kirschkuchen Rezept

Zutaten:

- 2 Tassen frische oder tiefgekühlte Kirschen (entsteint)
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/2 Teelöffel Mandelaroma (optional)
- 1 fertiger Tortenboden (oder hausgemacht)
- 1 Ei (für die Eiwaschung)
- Grober Zucker (zum Bestreuen)

Anweisungen:

1. Den Ofen auf 190°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Kirschen, Zucker, Speisestärke Vanilleextrakt und Mandelaroma gut vermischen.
3. Die Mischung in den Tortenboden füllen und ein Gittermuster aus Teig für die obere Schicht erstellen.
4. Die Teigkruste mit Ei bestreichen und mit grobem Zucker bestreuen.
5. 40-45 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun und sprudelnd ist.
6. Servieren Sie den Kuchen auf FLAMANT-Tellern mit ihrem charakteristischen Kuchenheber und genießen Sie ihn.

Machen Sie eine Pause. Genießen Sie den Moment. Leben Sie stilvoll mit FLAMANT.