

Schmand - Sauerkirsch - Kuchen

Zutaten:

450 g oder 6 Platten TK-Blätterteig
1 Glas Schattenmorellen
200 g Schlagsahne
750 g Schmand
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
2 Pck. Vanillezucker
½ TL abgeriebene Orangenschale
2 Eier
Margarine, für die Form
Paniermehl

Zubereitung:

Den Blätterteigplatten entsprechend der Anleitung antauen lassen. Zwischendurch die Sauerkirschen durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen. Die Sahne, Schmand, Zucker, Salz, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Eine Springform mit Margarine dünn auspinseln, mit dem Paniermehl auspanieren. Boden und Rand der Springform mit den Blätterteigplatten auskleiden, dabei den Teig ruhig überlappen lassen. Die Sauerkirschen mit Küchenkrepp noch mal trocken tupfen, leicht ausdrücken, dann gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Die Sahne-Schmand-Masse bis zum Blätterteigrand über die Kirschen gießen. Den Kuchen im auf 180°C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten ca. 70 Minuten (Garprobe mit Stäbchen) backen. Nach Ende der Garzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen noch ca. 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. In der Form erkalten lassen, erst wenn er ganz kalt ist aus der Form nehmen und das essbare Foto auflegen. Den Rand mit Sahnetupfern ausgarnieren.