



Gerollter Kirschenkuchen

Die Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 400 g Mehl
- 250 g Joghurt
- 1 Pkg. Weinstein Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker

weilers:

- ca. 500 - 600 g Kirschen (entsteint)
- Zucker zum Bestreuen
- Zimt, nach Belieben, zum Bestreuen

Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethacken zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Die Kirschen entsteinen. Bei der Menge der Kirschen kommt es natürlich auch drauf an wie groß die Kirschen sind. Meine waren relativ klein, ich bin gut mit 500 g ausgekommen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick, und 30 x 40 cm groß ausrollen. Dann schneidest du ca. 8 cm breite Streifen ab. In die Mitte jedes Streifens kommt nun eine Reihe Kirschen. Schön dicht an dicht. Dann die Kirschen großzügig zuckern und mit Zimt bestreuen.

Anschließend jeden Streifen zu einer Rolle formen.

Dafür die Seiten über die Kirschen legen und zusammendrücken. Die so geformten Kirsch-Teig-Rollen kommen, mit dem Schluss nach unten, nun in eine, mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm). Den Rand der Springform ca. 3 cm hoch einfetten.

Am besten fängst Du in der Mitte an und legst die Rollen bis nach außen.

In dem, auf 175°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen, ca. 40 Minuten, auf Sicht, goldbraun backen.

10 Minuten in der Form abkühlen lassen, Springformrand entfernen und auf einen Kuchenteller gleiten lassen.

Mit etwas Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Wenn Du es, so wie ich kaum erwarten kannst den Kuchen zu probieren, kannst Du den Kuchen auch schon lauwarm genießen, schmeckt himmlisch.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.