

Kirschkuchen



Teig

250 g	Mehl
1/4 TL	Salz
50 g	Zucker
50 g	geschälte und gemahlene Mandeln
	Ein wenig abgeriebene Schale einer Zitrone
1/2 Würfel	Hefe zerbröckeln

50 g	Butter
1	Ei, verknöpfen
4 EL	lauwarme Milch
50 g	geschälte und gemahlene Mandeln
2 EL	Zucker
600 g	Kirschen

Guss

3 EL	Rahm
2	Eier
3 EL	Zucker
1 EL	Kirsch (kann auch weggelassen werden)
100 g	geschälte und gemahlene Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben


Vorbereiten

1. Alle Zutaten für den Teig (Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Hefe) in einer Schüssel mischen.
2. Butter, Ei und Milch begeben und zu einem Teig kneten.
3. Den Teig halbieren und die eine Hälfte auf dem Formenboden auswallen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und auf den Teigrand legen. Springform schliessen. Teigrand mit den Fingern bis ca. 1 cm unter den Rand hochziehen und Boden mit Gabel mehrmals einstechen.
4. Mandeln und Zucker mischen, auf den Teigboden verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen. Dann Kirschen darauf verteilen.
5. Rahm, Eier, Zucker und evtl. Kirsch mit dem Mixer schaumig rühren, Mandeln darunter ziehen und über die Kirschen giessen.

Zubereitung auf dem Grill

Springform in der Mitte des Grillrostes platzieren, Deckel schliessen und bei 180° ca. 45 bis 50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, Formenrand entfernen und Kuchen auf Gitter fertig auskühlen lassen. Dann mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost und Kuchen-Springform
Vorheizen	bei geschlossenem Deckel auf 180°