

Karamellisierte Chriesitorte

Rezept für ein Kuchenblech von 18 cm Durchmesser

250 g Blätterteig

50 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei

2 Esslöffel Staubzucker

Füllung

300 g entsteinte Kirschen

4 Essl. Zucker

1 Essl. flüssige Butter

Zimt

Die Zutaten für die Füllung zusammenmischen.

Das gut gebutterte Kuchenblech mit ca. 2 mm dickem, rundem Blätterteig (\varnothing 22 cm) auslegen. Den Boden mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen und den Rand mit Ei bestreichen. Die Füllung darauf verteilen. Einen runden, ca. 2 mm dicken Blätterteigdeckel (\varnothing 20 cm) bereitstellen. Diesen im Abstand von 2 cm 7 mal einschneiden, so dass er am Rand noch zusammenhält. Den Kuchen



Monika Eberhart ist Konditorin
in der Bäckerei Gnädinger

Bild: Nicole Hofer

damit abdecken. Zum Schluss den Rand gut andrücken und 30 Min. stehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen. Am Schluss mit dem Staubzucker bestreuen und im ganz heißen Ofen (240 Grad) den Zucker karamellisieren.

Morgen: Markt