

Karamalisierte 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 (Ø 22 cm) auslegen. Den Boden mit den gemahlenden Haselnüssen bestreuen und den Rand mit Ei bestreichen. Die Füllung darauf verteilen. Einen runden, ca. 2 mm dicken Blätterteigdeckel (Ø 20 cm) bereitstellen. Diesen im Abstand von 2 cm 7mal 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 karamelisieren.

Morgen: Markt