

Topfen-Kirsch-Kuchen

Boden:

100g Zucker
125g Butter (warm nicht flüssig)
1 Ei
200g Mehl (glatt)
1 Pkg. Backpulver

Zucker und Butter schaumig schlagen danach das Ei einrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Tortenboden mit Ring mit Butter einfetten. Anschließend die Masse mit nassen Fingern in die Form drücken auch am Rand hochziehen.

Fülle:

1 großes Glas Sauerkirschen
1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Sauerkirschen abseihen Kirschsafft auffangen. Pudding lt. Verpackung zubereiten - nur anstatt Milch den Kirschsafft verwenden. Sauerkirschen in die fertige Puddingmasse geben. Diese Masse jetzt auf dem Teig verteilen.

Creme:

250g Topfen
1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver
(60g Zucker optional)
1 Ei
1 Dotter
250ml Milch
75ml Öl

Topfen, Vanillepuddingpulver, Ei und Dotter ordentlich verrühren - danach Milch und Öl einrühren.

Die Creme auf der Kirschmasse verteilen.

Ober- Unterhitze, 180°C, 50 min. backen.