

Backen mit Klausi

Vanille-Mandelbiskuit mit Kirschfüllung

Zutaten: (Für ca. 12-14 Stücke)

- 4 Eier, 1 P. Vanillezucker, 260 g Zucker, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillepudding, 1 Msp. Bourbon-Vanille, 60 g Mandelblättchen
- 1 Glas Sauerkirschen, 2 Pck. Tortenguss rot, 80 ml Kirschlikör

Zubereitung:

1. Eier schaumig rühren, dabei 185 g Zucker u. 1 Vanillezucker einrieseln lassen u. 5 Min. rühren. Bourbon-Vanille unterrühren. Puddingpulver, Mehl u. Backpulver gut vermischen, über die Eier sieben u. mit einem Schneebesen unterheben. Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel bestreute Springform (Ø26cm) geben, mit Mandelblättchen u. 15 g Zucker bestreuen.



2. Im vorgeh. Ofen bei 175°C Umluft ca. 30 Min. backen, sofort herausnehmen, so dass er in der Mitte einsackt u. auskühlen lassen.



3. Kirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen. Tortengusspulver mit restl. Zucker in einem Topf verrühren, mit Kirschsaft u. Likör (zus. 400 ml) verrühren u. unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Kirschen einrühren u. in die Kuchenmulde füllen. Erkalten lassen.



Tipp des Chaoten: Das ist eine leckere Variante...

