



Rezept für Balsamico Kirschkuchen mit gepfeffertem Boden



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 180 min

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten:

Für den Teig:

- 490 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 230 g kalte Butter
- 1 EL Zucker
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 240 ml Eiswasser

Für die Füllung:

- 1 kg Kirschen, entsteint
- 40 g Butter
- 2 EL Honig
- 3 EL Balsamico Essig
- 60 ml Kirsch- oder Apfelsaft
- 1 TL Vanille Extrakt oder Mark einer Schote
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- 200 g Mascobado Zucker
- 40 g RIEPER Doppelgriffiges Mehl

Für die Glasur:

- 1 Eigelb
- 1-2 TL Wasser

Zubereitung:

1. Mit der Füllung anfangen: Die Butter in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitzezufuhr schmelzen lassen. Den Honig, Essig, Kirschsafte, Vanille Extrakt, gemahlene Nelken und Zucker zugeben und verrühren. Kirschen und Mehl zugeben und alles vorsichtig vermischen - die Kirschen sollten möglichst keinen Schaden nehmen. Die Mischung bei mittlerer Hitzezufuhr für etwa 30 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. Den Topf dabei immer im Auge behalten, weil die Mischung auch schnell anbrennen kann, wenn man nicht aufpasst. Die Füllung sollte gut angedickt sein. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. In einer großen Schüssel das Mehl mit Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Die kleingeschnittene (sehr) kalte Butter zugeben und etwas mit dem Mehl vermengen - die Butterstückchen sollten möglichst überall mit Mehl bedeckt sein. Mit einem Teigschaber die Butter im Mehl zu etwa erbsengroßen Stücken zerteilen. Nach und nach etwas Eiswasser zugeben und verrühren. Der Teig ist perfekt, wenn er etwas zusammenklebt, sobald man ihn mit den Fingern zusammendrückt. Bröselte er noch zu sehr, etwas mehr Eiswasser zugeben.

3. Etwa 2/3 des Teiges für den Boden verwenden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen - er sollte etwas größer als die Form und etwa 1 cm dick sein. Eine 26 cm Kuchen- oder Pieform fetten, den Teig hineinlegen und festdrücken - überstehenden Teig abschneiden. Den Tortenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und in dem auf 180° C vorgeheizten Rohr 20 Min. vorbacken. Den verbliebenen Teig ebenfalls ausrollen, Streifen für das Gittermuster ausschneiden und kühl halten.

4. Für die Glasur das Eigelb mit Wasser vermischen. Die Kirschfüllung auf dem Kuchenboden verteilen und die Teigstreifen gitterförmig darauf legen. Überlappenden Teig abschneiden und gut mit dem Rand zusammendrücken. Mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen für weitere zirka 50 Min. bei 180° C backen. Sollte von dem Eigelb noch etwas übrig sein, kann man den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit noch einmal damit bestreichen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und für mindestens 60 Min. abkühlen lassen.



Ein Rezept und Fotos von [Bake to the roots](#)