

ERMSTÄLER KNORPELKIRSCH-KUCHEN MIT GRIEBGUSS



© Foto: Manfred Schäffler

Zutaten Boden

300 g Mehl
150 g Butter
75 g Zucker
1 Pr Salz
1/2 TL Backpulver

Die Ermstaler Knorpelkirsche wurde im Ermstal im Landkreis Reutlingen gezüchtet und wird bis heute am Fuße der Schwäbischen Alb kultiviert.

Zutaten Belag und Guss

ca. 750 g Ermstaler Knorpelkirsche
3/4 l Milch
100 g Weichweizengrieß
1 Pr Salz
1 Becher Sahne
75 g Zucker
1/2 TL Zimt
3 Eier
1 Handvoll süße Brösel

ERMSTÄLER KNORPELKIRSCH-KUCHEN MIT GRIEBGUSS

Zubereitung

- 1.** Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbteig herstellen und den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Für den Grießbrei die Milch aufkochen lassen und anschließend den Weichweizengries sowie eine Prise Salz einstreuen. Den Brei einmal aufkochen und anschließend quellen lassen.
- 3.** In den lauwarmen Brei die Sahne sowie Zimt und Zucker einrühren. Die Eier trennen und das Eigelb in den Brei unterheben.
- 4.** Den Teig ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auskleiden. Den Teigboden mit süßen Bröseln bestreuen.
- 5.** Die gewaschenen und abgetrockneten Kirschen dicht an dicht auf den Kuchenboden legen. Drei Eiweiße zu Eischnee schlagen und unter den Grießbrei unterheben. Den Grießguss auf die Kirschen streichen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 50-60 Minuten mit Ober- und Unterhitze backen.

Tipp

Die Kirschen nicht entsteinen! Dadurch verlieren sie keinen Saft und der Boden wird nicht zu weich. Außerdem soll der Kuchen dadurch aromatischer werden.

Süße Brösel kann man zum Beispiel aus altem Hefezopf herstellen.

Gut zu wissen

Das Rezept wird von Bärbel Güttinger, der stellvertretenden Sprecherin des Genusstteams, zur Verfügung gestellt. Sie lernte den Kuchen bei ihrer Mutter kennen. In ihrer Familie wird dieser Kuchen auch „Spuck-Kuchen“ genannt. Da die Kirschen nicht entsteint sind, müssen die Kerne beim Essen ausgespuckt werden.

Das ehrenamtliche Genusstteam des Förderverein Freilichtmuseum Beuren zaubert im Erlebnis.Genuss.Zentrum aus alten Gemüse- und Getreidesorten Gerichte aus Kindertagen. Unter dem Motto „Essen statt vergessen!“ darf einmal im Monat probiert werden.

www.freilichtmuseum-beuren.de

www.erlebnis-genuss-zentrum.de

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2022

