



## Vanille-Mürbteigkuchen mit Kirschen

In letzten Frühsommer habe ich einige Gläser an Kirschen eingelegt. Diese sollen nicht nur im Keller stehen, sondern für leckere Desserts eingesetzt werden.

So habe ich diesen leckeren Mürbteigkuchen mit einer Vanillecremefüllung und Kirschen gemacht.

Er schmeckt einfach lecker. Denn solltet ihr unbedingt ausprobieren.

### Zutaten für den Mürbteig

150 g Butter  
80 g Zucker  
300 g Mehl  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 TL Vanilleextrakt  
2 Eigelb  
Prise Salz  
etwas Wasser

### **Füllung**

4 Eigelb  
50 g Mehl  
60 g Zucker  
500 ml Vollmilch  
1 TL Vanilleextrakt

100 g eingelegte Kirschen

Süsser Schnee oder Puderzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung der Crème**

#### **Zubereitung in der Pfanne**

Eigelb, Mehl, Zucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und gut verrühren. In der Zwischenzeit die Milch zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd ziehen und unter ständigem Rühren die vermischten Zutaten dazugeben. Pfanne wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren solange kochen, bis die Crème eindickt. Achtung, Hitze reduzieren, damit die Eier nicht gerinnen.

Wer mag, kann jetzt abgeriebene Schale einer Zitrone dazu geben. Crème in eine Schüssel umleeren und mit Klarsichtfolie direkt auf der Crème zudecken. Erkalten lassen.

#### **Zubereitung im Thermomix**

Eigelb, Zucker, Mehl, Vanilleextrakt und Milch in den Mixtopf des Thermomixes geben. Während 10 Minuten/90°C/Stufe 4 kochen lassen. Wenn ihr keine Vollmilch verwendet, verlängert sich die Kochzeit.

Wer mag, kann nach dem Kochen die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu geben. Deckel verschliessen und während 20 Sekunden/Stufe 4 die Crème gut vermischen.

Crème in eine Schüssel umleeren und mit einer Klarsichtfolie direkt auf der Crème zudecken. Erkalten lassen.

#### **Zubereitung des Mürbteiges von Hand**

Mehl in eine Schüssel geben. Kalte Butter in Stücke zum Mehl geben. Ebenfalls Zucker und die Prise Salze.

Die Butter mit dem Mehl zwischen den Fingern verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht.

Eigelb, Vanilleextrakt und abgeriebene Zitronenschale dazu geben und die Masse zu einem Teig zusammen fügen. Eine Kugel formen. Ist der Teig zu trocken 2 – 3 Esslöffel heisses Wasser dazu geben.

Teig in eine Folie wickeln und während mindestens 30 Minuten kühl stellen.

### **Zubereitung des Mürbteiges im Thermomix**

Mehl, Zucker, Butter, Prise Salz, Eigelb und Vanilleextrakt in den Mixtopf des Thermomixes geben. Deckel verschliessen. Während 30 Sekunden/Stufe 10 alles vermischen. Sollte der Teig zu bröselig sein 2 – 3 Esslöffel heisses Wasser dazu geben und nochmals ca. 10 Sekunden/Stufe 10 vermischen.

Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einpacken und während mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Nachdem der Teig im Kühlschrank geruht hat, die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. 2/3 des Teiges darauf ausrollen. Es ist gut möglich, dass der Teig während des Ausrollens etwas reisst. Das macht nichts. Sobald der Teig in der Form ist, könnt ihr die Rissstellen wieder zusammenfügen.

Ich verwende eine 28 cm Durchmesser Tarteform mit Heheboden. Diese mit Backtrennspray besprühen. Wenn ihr keine Form mit Heheboden habt, dann empfehle ich ein Backtrennpapier zu benetzen und gut auszudrücken. Danach das Papier in die Form legen.

Überschüssiger Teig am Rand weg schneiden.

Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Die erkaltete Vanillecrème mit Hilfe eines Spachtels auf den Tarteboden verteilen.

Eingelegte Kirschen darüber verteilen. Verwendet auch den Saft der Kirschen. Alles schön gleichmässig verteilen.

Den beiseitegelegten Mürbteig in Stücke abtrennen und so über den Kuchen verteilen.

Kuchen in den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 20 Minuten backen.

Kuchen erkalten lassen. Vor dem Servieren entweder mit süsssem Schnee oder Puderzucker bestäuben.

