

Kuchen Backen Rezepte

Omas Rote Grütze Kuchen - Rezept Empfehlung !

Zutaten: Rührteig

2 Tassen	Mehl
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Wasser
4	Eier
1 Päckchen	Backpulver

Zutaten: Belag

2 Gläser	Sauerkirschen
2 Päckchen	Rote Grütze (ohne Sago)
6 Esslöffel	Zucker
2 Becher	Sahne a. 250g
2 Becher	Schmand
4 Päckchen	Vanillezucker
3 Päckchen	Sahnesteif
	Zimt und Zucker

Für den Rührteig:

Mehl, Zucker, Öl, Wasser, Eier und Backpulver in eine Schüssel geben und alles gut zu einem glatten Teig verrühren. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Teig Masse darauf gleichmäßig verteilen. Das Ganze bei Heißluft und mit 170 Grad, 20 bis 25 Minuten backen. (ruhig schon einen Tag vorher)

Für den Belag:

Die Sauerkirschen (Schattenmorellen) mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, etwas Sauerkirschsaft mit der Roten Grütze vermischen und die Kirschen dadurch andicken. Danach alles wieder abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Dann den Schmand unterheben und zusätzlich auf die Kirschmasse verteilen. Vor dem Verzehr, den Rote Grütze Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen.