

Nuß-Kirschtorte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	290 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Butter	150 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Zitronen	½ Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Geriebene Walnüsse	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	Etwas / nach Bedarf
Zimtpulver	1 Prise(n)
Kirschen	250 g

Zubereitung:

MÜRBTTEIG

- 210 g glattes Mehl
- 70 g Staubzucker
- 120 g Butter
- 1 Stück Dotter
- 1 Prise Salz
- geriebene Schale einer halben Zitrone

NUSSMASSE

- 4 Stück Eier
- 90 g Staubzucker
- 80 g glattes Mehl
- 80 g geriebene Walnüsse
- 30 g Butter
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 250 g entkernte Kirschen

Für den Mürbteig das Mehl und den Staubzucker auf eine Arbeitsfläche sieben und den Dotter in die

Mitte geben; Salz, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und die Butter in kleinen Stücken darauf verteilen; alles gemeinsam rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

In Alu-Folie wickeln und eine Stunde im Kühlen rasten lassen; danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm-dünn ausrollen und damit Rand und den Boden der Tortenform auslegen. Die Kirschen waschen und entkernen.

Die ganzen Eier mit dem gesiebten Staubzucker, dem Vanillezucker, der Zitronenschale und einer Prise Zimt über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen; vom Wasserbad nehmen und so langeiterrühren, bis die Masse erkaltet ist.

Die Butter zerlassen und mit dem gesiebten Mehl und den Nüssen unter die Eiermasse ziehen; gut verrühren und sodann in den Mürbteigboden füllen; mit den Kirschen belegen.

Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa eine Stunde backen, wobei man gegen Ende des Backvorganges die Tortenoberfläche mit Backpapier oder Alu-Folie abdeckt, damit sie nicht zu dunkel wird.

Die Torte in der Form überkühlen lassen, aus der Form lösen und nach dem völligen Erkalten eventuell mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1818-Nuss-Kirschtorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at