

Cherry Pie

Arbeitsmaterialien:

- Küchenmaschine
- Pie-Form bzw. Tarte-Form
- Trennspray
- Große Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel



Für den Boden:

250 g Mehl	mit
1 EL Zucker	und
1 TL Salz	vermengen. In der Küchenmaschine (am besten mit dem Messereinsatz) langsam
225 g Butter in Würfeln	hinzugeben, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Anschließend
½ Cup Wasser	hinzugeben und noch einmal auf der schnellsten Stufe mixen. Es soll keinen cremigen Teig ergeben, sondern wie Mürbeteig noch ein wenig flockig sein.

Den Teig in zwei Hälften teilen, wobei eine Hälfte ruhig etwas größer sein darf. Anschließend in Folie packen und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

3 Nelken	mit dem Mörser zerkleinern und mit
250 g Zucker	und
50 g Stärke	vermengen
1 kg Kirschen	säubern und entkernen. Bei
1 Zitrone	die Schale abreiben und den Saft zu den Kirschen geben. Die Zucker-Stärke-Mischung hinzugeben und vermengen.

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den bereits vorbereiteten Boden aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Unterlage gleichmäßig ausrollen, sodass er vollständig in die Form passt. Nehmt nun den Boden mit der Rolle vorsichtig hoch und legt ihn in die mit Trennspray benetzte Form. Den überstehenden Rand kann umgeklappt und entsprechend angedrückt werden. Stecht außerdem mit einer Gabel

Luftlöcher in den Boden. Jetzt wird der Boden für ca.15 Minuten in den Backofen gestellt. Lasst den Boden nach dem Herausnehmen vollständig abkühlen.

Im nächsten Schritt die Kirschmischung auf dem Boden verteilen. Nun kommt die zweite Teighälfte zum Einsatz. Diese könnt ihr entweder vollständig ausrollen, auf den Kuchen legen und Luftschlitze reinschneiden oder wie ich es oft mache, Blumen ausstechen und sie auf den Kuchen verteilen. Die Decke mit verquirltem

1 Eigelb	bestreichen und mit
3 EL Zucker	bestreuen.

Der ganze Kuchen muss jetzt noch einmal ca. 45 Minuten in den Backofen. Sollten die Kirschen vor Ablauf der 45 Minuten anfangen zu blubbern, ist der Kuchen fertig. Auf jeden Fall sollte die Füllung blubbern ;o). Es ist wichtig, dass Ihr den Kuchen vollständig abkühlen lasst.

