

Das Rezept für Monat Dezember stammt von Pfarrhausfrau von Gudrun Bohnet, Großlangheim

Feuerwehrtorte

Zutaten für Mürbteig:

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine
1 Ei
1 Tl. Backpulver

Zutaten für Streusel:

100 g Zucker
100 g Margarine
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Backpulver

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
½ l Sauerkirschsaft
1 Pck Vanillepulver

2 B Sahne
Kakaopulver oder Mandeln

Zubereitung:

Sauerkirschen abtropfen lassen, aus Kirschsaft einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Aus den erst genannten Zutaten einen Mürbteig bereiten und auf den Boden einer gefetteten Springform ausrollen, Rand hochdrücken, Sauerkirschen einfüllen, Pudding darübergeben. Streusel herstellen und damit belegen.

Backzeit ca. 45 Min, 200°

Sahne schlagen und auf den Kuchen streichen, mit Kakaopulver oder Mandeln bestreuen.