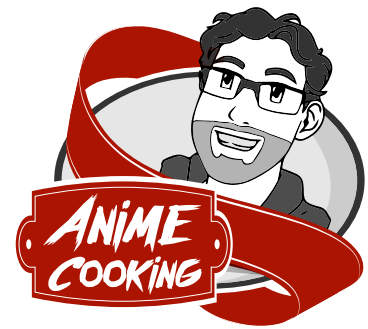


ANNIE'S KUCHEN AUS ATTACK ON TITAN

Zeitaufwand: **45–50 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit 30 Minuten**)

Kategorie: **Süßspeisen /
Desserts**

Küchenutensilien: **Springform , Schüssel, Mixer, Backofen, Sieb**



1. Zuerst die Sauerkirschen abtropfen lassen und ca. 250 ml Saft auffangen.
2. Mit einigen TL des Saftes und dem Zucker den Pudding anrühren und diesen dann mit dem restlichen Saft im Topf aufkochen.
3. Den Topf beiseite stellen und die Kirschen sowie die Mandelsplitter unterrühren. Abkühlen lassen.
4. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und die restlichen Zutaten (★) hinzufügen.
5. Mit dem Mixer alles zu einem guten Mürbeteig verkneten.
6. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
7. Nach Beendigung der Kühlzeit 2/3 des Teigs gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform geben.
8. Die Füllung darauf verteilen.
9. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen (ca. 1–2 cm breit) schneiden und gitterförmig auf die Kirschen legen.
10. Im vorgeheizten Ofen (160°C Umluft) etwa 30 Minuten backen.
11. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und das noch heiße Gittermuster mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.
12. Den Kuchen erkalten lassen und dann von der Form lösen.

ITADAKIMASU

Für einen Kuchen

Mürbeteig

- 400 g Weizenmehl
- 150 g Butter (★)
- 100 g Zucker (★)
- Zitronen Abrieb (★)
- 110 ml Wasser, kalt (★)
- Butter zum einfetten
- Weizenmehl zum ausrollen

Füllung

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/2 Pudding-Beutel zum Aufkochen
- 30 g Mandelsplitter

Belag

- Aprikosenmarmelade