Cherry Pie



Lauwarm mit einer Kugel Vanille-Eis - ein Traum!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten für den Teig

- 240 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 375 g Mehl
- 75 ml kaltes Wasser

Zutaten für den Belag

- 800 g Kirschen (Burlat) alternativ 1 Glas Sauerkirschen
- 125 ml Kirschsaft
- 2 ½ El Tapiokastärke alternative Speisestärke

200 g Zucker
1 Prise Salz
¼ TL Bittermandelaroma
100 g Butter
1 EL Zucker zum Bestreuen der Kirschen
Butter für die Form

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Zucker verrühren, Mehl dazugeben und das kalte Wasser unter ständigen Rühren dazu gießen. Teig teilen und zu zwei Kugeln formen. In Frischhaltefolien verpacken und für mindestens eine halbe Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Für den Belag die Kirschen entkernen.
3. Stärke, Zucker und Salz mischen. Kirschen, Kirschsaft und Bittermandelaroma vorsichtig untermengen. 15 Minuten stehen lassen.
4. Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad).
5. Kuchenform (24 cm Durchmesser) einfetten.
6. Teigkugeln zu zwei Kreisen ausrollen, die etwas größer sind als die Form. Eine Teigplatte in die Form legen.
7. Kirschfüllung daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Butter in kleine Stücke schneiden und auf den Kirschen verteilen.
8. Die zweite Teigplatte entweder ganz über die Kirschen legen, oder vorher mit Keksausstechern dekorativ ausstechen oder in 1,5 cm dicke Streifen schneiden und als Gitter über die Kirschen legen.
9. Überschüssigen Teig an den Rändern abschneiden und die Ränder gut zusammendrücken.
10. Kuchen mit 1 EL Zucker bestreuen und ab in den Backofen.
11. Nach 15 Minuten bekommt der Kuchen Farbe. Ab jetzt mit Alufolie abdecken und weitere 30 Minuten backen.