

## Rezept

# Glutenfreier Kirschkuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Kirschkuchen, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>220 g</b> Buchweizenmehl	<b>2 TL</b> Weinstein-Backpulver
<b>200 g</b> kalte Butter	<b>60 g</b> Rohrohrzucker
<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht) Öl für die Form	<b>1 Pck.</b> roter Tortenguss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen, die Form dünn mit Öl fetten. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver mischen. Die Butter in dünne Scheiben schneiden, mit dem Zucker zur Mehlmischung geben und alles mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit der Hand in der Form zu Boden und Rand formen und anschließend im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
2. Inzwischen Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Kuchenboden verteilen. ¼ l Kirschsafte mit dem Tortenguss glatt rühren und unter Rühren aufkochen. Noch heiß über den Kirschen verteilen. Kuchen mind. 20 Min., am besten über Nacht, in der Form abkühlen lassen. Dazu passt Schlagsahne.