

gesprengter Kirschkuchen

Zutaten Boden:	250g	Margarine
	250g	Zucker
	250g	Mehl
	4	Eier
	½	Backpulver

Margarine, Eier und Zucker mit dem Rührgerät mixen. Danach das Mehl hinzugeben und das Backpulver auf das Mehl schütten. Alles zu einem glatten Teig mixen. Dann den Teig auf dem Blech mit Backpapier verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen.

Zutaten Belag:	ca. 1kg	Kirschen (aus der Gefriertruhe)
	1	Pudding
	125g	Butter
	125g	Puderzucker
	~40g	Hartfett

Zuerst wird der Pudding gekocht. Dazu braucht man 250g Fruchtsaft und den FRUKO – Pudding. Der muss dann kalt werden.

Bei dem Obst muss der restliche Fruchtsaft abgeschüttet werden. Danach muss das Obst mit einer Gabel zerfetzt werden. (Daher der „gesprengte“ Kirschkuchen.) Es können auch Erdbeeren benutzt werden.

Nun wird das Hartfett ausgelassen und parallel die Butter mit dem Puderzucker vermischt. Der Pudding wird nur Löffel für Löffel mit der Butter verrührt. Die Früchte dürfen nur noch mit ‚Hand‘ untergehoben werden. Ganz zum Schluss, wenn die Masse komisch gehackt aussieht, wird das Hartfett dazu gegeben. Jetzt sieht das Ganze auch wieder schön aus.

Der Belag kann jetzt auf den Boden gestrichen werden. Wenn der Belag etwas fest geworden ist haben wir noch Schokolade darüber gesprengelt. Und dann war der Kuchen endlich fertig

