



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 20 dag Zucker
- 15 dag Butter
- 4 Stk. Eier
- 250 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 40 dag Mehl
- 500 g Topfen
- 2 EL Öl
- 4 EL Staubzucker
- 2 EL Grieß
- 500 g Kirschen

Mein persönlicher Tipp

Anstelle der Kirschen kann auch anderes Obst der Saison verwendet werden.



Rosi Prem

Seminarbäuerin aus Innsbruck-Land

Quellen:



Tiroler Bäuerinnenorganisation-
Kufstein: „Brauchtum und
Kostbarkeiten“

Gefüllter Kirschkuchen



Foto: TBO Kufstein Tiroler Bäuerinnenorganisation - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

- o Zutaten: 20 dag Zucker, 15 dag Butter, 2 Eier, ¼ l Milch, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver und 40 dag Mehl
- o Zucker, Butter und 2 Eier schaumig rühren, Milch und Vanillezucker dazugeben unditerrühren.
- o Dann das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben.

Fülle:

- o Zutaten: ½ kg Topfen, 2 EL Öl, 4 EL Staubzucker, 2 Eier, 2 EL Gries, ½ kg Kirschen (falls keine frischen vorhanden: 1 Glas Sauerkirschen)
- o Topfen, Öl, Staubzucker, 2 Eier und Grieß gut verrühren.

Gefüllter Kirschkuchen:

- o Die Hälfte des Teiges in eine große, gut befettete Tortenform streichen, die Topfenfülle darauf verteilen und mit den Kirschen belegen.
- o Mit dem restlichen Teig bedecken und für eine Stunde bei 170°C Heißluft ins Rohr geben.
- o Mit Staubzucker betreuen.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

