

Saftiger Gitterkuchen



5 ProPoints@Wert

Zubereitungsdauer: 35 min

Garzeit: 35 min

Weitere Zeit: 30 min

Portionen: 12

Zutaten

1 Stück Zitronen, unbehandelt

250 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

70 g Halbfettmargarine

65 g Magerquark

1 Stück Hühnerei/er

60 g Zucker

1 Prise(n) Jodsalz

2 Glas/Gläser (Abtropfgewicht) Schattenmorellen (Konserve mit Zucker), (à 350 g)

20 ml Amaretto

1/2 TL Zimt

1 TL Speisestärke

50 ml Wasser

Anleitung

- Zitronenschale abreiben. Mehl mit Backpulver mischen. Mit Margarine, Quark, Ei, Zucker, der Hälfte der Zitronenschale und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen.
- Zwei Drittel des Teiges in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken. Kirschen gut abtropfen lassen. Mit Amaretto, Zimtpulver und restlicher Zitronenschale in einem Topf erwärmen. Stärke mit Wasser anrühren, zu den Kirschen geben und kurz aufkochen. Kirschen auf dem Teig verteilen.
- Restlichen Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen und Streifen ausrädeln. Kuchen rautenförmig mit Teigstreifen verzieren und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.
- **Unser Tipp:** Sie können den Kuchen ersatzweise mit 800 Gramm frischen entsteinten Süßkirschen zubereiten.