



KARDAMOM KIRSCHKUCHEN

Zutaten:

750 g Kirschen
230 g Mehl
225 Ghee
125 ml kaltes Wasser
3 - 4 TL Rohrzucker
1 EL Weizenstärke
1 TL Salz
1 TL Ingwer (getrocknet)
½ TL Kardamompulver

Zubereitung Teig:

Geben Sie das Mehl, den Zucker und das Salz in eine große Rührschüssel und mischen Sie alles gründlich durch. Die Butter in Würfel schneiden. Geben Sie sie zu den trockenen Zutaten und reiben Sie sie mit den Fingerspitzen ein. Verarbeiten Sie alles, bis es fast glatt ist. Fügen Sie nun langsam 1/2 Tasse sehr kaltes Wasser hinzu. Arbeiten Sie das Wasser vorsichtig mit einem Küchenfreund oder Holzlöffel in den Teig ein, bis das ganze Mehl gut in den Teig eingearbeitet ist. Kneten Sie den Teig danach noch ein paar Mal und drücken Sie ihn in eine grobe Kugelform. Drücken Sie nun den Teig zu einem Kreis flach und wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie. Lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In diesem Rezept ist nur der Teigboden vorgesehen, aber Sie können auch eine obere Kruste machen, wenn Sie möchten. Dafür brauchen Sie dann noch einmal dieselbe Menge an Zutaten.

Zubereitung Füllung & Fertigstellung:

Während der Teig noch im Kühlschrank ist, heizen Sie den Ofen auf 160 Grad vor. Wenn Sie mit getrockneten Kirschen arbeiten, verwenden Sie 1 ½ Tassen getrocknete Kirschen und 4 Tassen Wasser, um sie zu rehydrieren. Wenn Sie frische Kirschen verwenden, nehmen Sie 3 Tassen Kirschen und 2 ½ Tassen Wasser. Geben Sie Ingwer, Zucker, Kirschen und Wasser in einen mittelgroßen Kochtopf. Lassen Sie die Mischung eine Stunde lang köcheln, dann fügen Sie Kardamom und Speisestärke hinzu. Zehn Minuten weiter köcheln lassen bzw. bis die Mischung eindickt. Den Teig in eine Kuchenform legen und ihn in die Ecken drücken. Backen Sie ihn fünfzehn Minuten lang oder bis er goldbraun ist und nehmen Sie den Teig dann aus dem Ofen. Gießen Sie die Kirschmischung in die Form bzw. auf den Teig. Die Mischung wird beim Abkühlen weiter eindicken. Heiß servieren!