

## Feuerswehrt - Kuchen

200 gr Mehl  
100 gr Zucker  
100 gr Fett  
1 Ei  
1 Messersp. Backpulver

} verkneten  
Ca. 30 Min. kühl stellen  
Teig auf Boden einer  
Springform (26-28 cm Ø)  
drücken

2 Glas Kirschen - abtropfen lassen, Saft  
auffangen

1 Pk Vanillepudding  
1 EL Zucker

}  $\frac{1}{4}$  L Saft abmessen  
Pudding kochen, Kirschen  
unterrühren, Kompott auf  
Boden streichen

100 gr gem. Mandeln  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt  
110 gr Mehl  
100 gr Zucker  
90 gr Fett

} Streusel kneten  
auf Kirschkompott  
verteilen

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C / Umluft)

150°C / Gas: Stufe 2) auf unterster Schiene  
50-60 Min. backen. Auskühlen lassen.

400 gr Schlag Sahne  
2 Pk Vanillin-Zucker  
2 Pk Sahnefestiger

} steif schlagen  
auf Kuchen  
verteilen. Mit  
1 TL Kakao und evtl. Kirschen ver-  
zieren.