

Kirsch Füllung – 15 cm Torte

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 100 g Kirschsafft/ Abtropfsaft von den Sauerkirschen
- 35 g Zucker
- 15 g Stärke
- 150 g Kirschen

Material

- Topf
- Schneebesen
- Gummischaber
- Sieb zum Abtropfen der Kirschen
- Schüsselchen für die Stärke
- Glas für den Saft
- Dose zum Aufbewahren
- Glassichtfolie

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
Kirsch Füllung		15 min		
GESAMT		15 min		

Rezept

1. Den Saft mit dem Zucker in einem Topf vorsichtig erhitzen.
2. Die Stärke in einer separaten Schüssel mit etwas zusätzlichem Kirschsafte glattrühren, damit keine Klümpchen entstehen.
3. Das Stärkegemisch nun mit einem Schneebesen unter den Saft rühren.

ACHTUNG: Der Pudding bildet sich sehr schnell. Nehmt den Topf lieber kurz von der Platte und rührt den Pudding glatt, damit er euch nicht anbrennt.

4. Zuletzt die Kirschen unterrühren.
5. In eine neue Dose umfüllen und mit Glassichtfolie direkt abdecken, damit sich keine Haut bildet.

TIPP: Lasst den Pudding in etwa fünf Minuten abkühlen, damit sich keine Wassertropfen unter der Folie aufgrund der Hitze bilden und so den Pudding verwässern.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi