

Preiselbeerkuchen

Wenn wir nun das Glas Preiselbeerkompott schon geöffnet und nur einen Löffel für die Soße gebraucht haben, verwenden wir den Rest für einen köstlichen Kuchen.



Zutaten für eine Springform von 26 Zentimeter Durchmesser:

Für den Mürbteig:

- 300 g Mehl
- 1 Salzprise
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Kakaopulver
- 150 g Butter

Außerdem:

- etwas Butter für die Form
- 350 bis 400 g Preiselbeerkompott
- 70 g gehackte Mandeln
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Zubereitung:

- Aus Mehl, der Salzprise, Zucker, Ei, Kakaopulver und Butter rasch einen Mürbteig kneten. Zu einer Kugel geformt, in einen Gefrierbeutel gehüllt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Die Springform mit Butter ausstreichen. Den Teig dünn ausrollen. Martina hat dazu den Gefrierbeutel aufgeschnitten und den Teig darauf ausgerollt. Die Form mit zwei Dritteln des Teiges auskleiden, mit der Folie auf der Rückseite geht das besonders einfach. Den Beutel natürlich anschließend entfernen.

- Das Preiselbeerkompott mit den Mandeln verrühren und auf dem Teig verteilen.
- Mit Gitterstreifen aus dem restlichen Mürbteig bedecken. Eigelb mit Milch verquirlen und das Gitter damit einpinseln.
- Bei 180 Grad Celsius Heißluft (200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) etwa 35 Minuten backen. Diese Torte kann man auch warm genießen.

Beilage: cremig-steif geschlagene, ungesüßte Sahne.

Getränk: eine ordentliche Tasse Kaffee.