

Kirsch-Feuerwehrkuchen

Der vorzügliche Feuerwehrkuchen besteht aus einem zarten Mürbeteig, belegt mit einer fruchtigen Kirsch-Schicht und Streuseln. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, kommt eine Schicht aus Schlagsahne und etwas Kakao darauf. Der Kuchen lässt sich bestens vorbereiten und am Verzehrtag kann die Sahne frisch auf den Kuchen gegeben werden. Die verschiedenen Komponenten harmonieren perfekt und zum Vorschein kommt ein herrlich aromatisch-sahniger Kuchen mit Suchtgefahr! ☐

Übrigens, der Rezeptname leitet sich von den verschiedenen Schichten ab. Der Mürbeteig steht für Holz, die rote Füllung für Feuer und die Sahneschicht für den Löschschaum ;). Probiere den fantastischen Kuchen gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe
Tipp am Rezeptende



Für eine 26cm Springform

Für den Mürbeteig:

250g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan (etwa 0,8 – 1g) (Bitte beachten: Kommt die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei zum Einsatz, kein Xanthan zusätzlich zufügen)

125g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

1 TL Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Kirschbelag:

1 Glas Kirschen samt Flüssigkeit (Abtropfgewicht 360g)
1 P. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker

Für den Streuselbelag:

120g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
100g gemahlene Haselnüsse
60g Zucker
50g Butter (ggf. laktosefrei)
1/4 TL Zimt

Für die Sahneschicht:

400g Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Zum Bestreuen:

2 TL Backkakao

1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Eine Springform mit dem Teig auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Kühl stellen, bis alle weiteren Komponenten zubereitet sind.

2. Für den Kirschbelag die Kirschen samt Flüssigkeit in einen Kochtopf geben. Zucker und Vanillepuddingpulver unterrühren und unter rühren einmal aufkochen lassen. Die heiße Masse auf dem Mürbeteig verteilen.

3. Alle Zutaten für den Streuselbelag in eine Rührschüssel geben und mit den Händen abbröseln. Die Streusel auf dem Kirschbelag verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen. Gerne kann der Kuchen am Vortag zubereitet werden. Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben.
6. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen und gleichmäßig auf den Kuchen streichen, dann mit Kakao bestreuen.

Tipp: Der Kuchen ohne Sahnebelag kann gerne am Vortag zubereitet werden.

Milchfrei – Tipp: Für den Mürbeteig 100g vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für den Streuselbelag 40g vegane Margarine einsetzen. Vegane, aufschlagbare Sahne anstatt herkömmlicher Sahne verwenden.

Bild 1: Rechts oben: Den Mürbeteig in die Form verteilen. Bild rechts unten: Das Zwetschgenmus auf dem Mürbeteig verteilen. Bild links: Die Kirschfüllung mit Streusel belegen. Das erste Bild ist vom Rezept Zwetschgen-Feuerwehrrkuchen abgeleitet. [HIER](#) geht's zum Rezept.



