♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „Backschaaf“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!



Hallo Ihr Lieben!!!
Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreiere mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt… ;-)
Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.
Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.
Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr

bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥
Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht…z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, " Ein Braten kommt auf den Mittagstisch".



Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhh, ich liebe Omas Kirschkranz…ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel… ;-)
Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.
Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)
Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen…

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

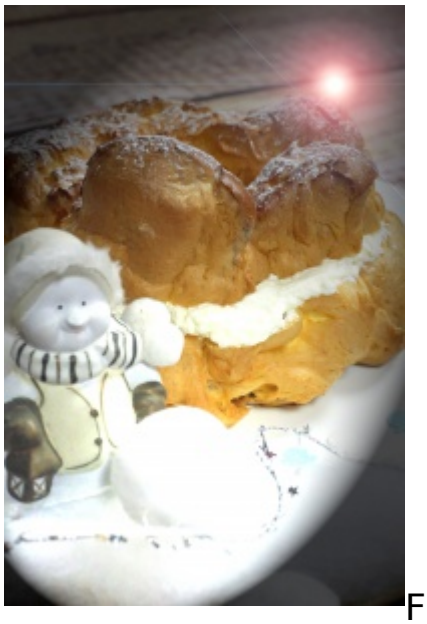
750 g Sahne
3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht´s:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.
Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt.
Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.
Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.
Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.
Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.
Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.
In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.
Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen.
Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)
Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!
Euer Schäfchen