



Chriesi-Chueche «upside down»

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 50 Min.
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø,
gefettet, Boden exakt mit Back-
papier belegt

80g Rohrzucker

20g Butter, in Stücken

1 kg Kirschen, entsteint
(ergibt ca. 850g)

1. Zucker auf dem vorbereiteten
Blechboden verteilen, ca. 6 Min.
in der Mitte des auf 220 Grad
vorgeheizten Ofens hellbraun
caramelisieren, herausnehmen.

2. Butter auf dem Caramel ver-
teilen. Kirschen satt auf den
Caramel legen.

Backen: ca. 5 Min. in der Mitte
des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens, herausnehmen.

**150g gemahlene geschälte
Mandeln**

150g Rohrzucker

100g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

250g Ricotta

2 Eier

100g Butter, flüssig, abgekühlt

1 Bio-Zitrone, abgeriebene
Schale und Saft

Puderzucker zum
Bestäuben

3. Mandeln und alle Zutaten bis
und mit Salz mischen.

4. Ricotta und alle Zutaten bis
und mit Zitronensaft verrühren,
zur Mandel-Mehl-Mischung
geben, mit dem Gummischaber
darunterziehen. Teig auf den
Kirschen verteilen.

Fertig backen: ca. 40 Min. in der
Mitte des auf 180 Grad vor-
geheizten Ofens. Herausnehmen,
ca. 2 Min. stehen lassen. Rand
mit einem Spachtel lösen, Kuchen
auf eine Tortenplatte stürzen,
Papier lösen, etwas abkühlen. Mit
Puderzucker bestäuben, lauwarm
oder kalt servieren.

Stück (½): 520kcal, E 12g, KH 54g,
F 28g

