

## Cherry Chobbler



### **Für die Füllung:**

- 1 Glas Kirschen (680 g Einwaage) oder 750 g frische Kirschen, entsteint und halbiert
- 1 EL Maisstärke
- 50 g Zucker
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

### **Für den Teig:**

- 100 g Butter
- 125 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 P Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 180 ml Milch

Kirschen in ein Sieb schütten, den Saft dabei in einem Topf auffangen. Kirschsäfte und Zucker aufkochen lassen. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zum Saft geben und ca. 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Kirschen und restliche Zutaten der Füllung zufügen, unterheben und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Restliche Teigzutaten zugeben und vermengen. Abgekühlte Butter zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Eine Auflaufform (ca. 16 x 26 cm) mit Butter ausfetten. Den Teig hineinfüllen. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen 40–45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Im Ofen etwas abkühlen lassen und herausnehmen. Der Cobbler schmeckt sehr gut lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis. Sollte etwas übrigbleiben, kann man ihn auch kalt mit einem Klecks geschlagener Sahne genießen.