

## **Städte der Genüsse**

### **Ruszwurm**

---

#### **Zutaten**

Butterteig: 240 g Mehl, 60 g Butter, 1 Eigelb, 10 ml Rum, 180 ml Schlagsahne, 10 g Salz

Butterteil: 60 g Mehl, 240 g Butter

Kirschfüllung: Kirschkompott 1,5 kg, Zucker 120 g, Vanillezucker 30 g, Zimt 10 g, Gelatine 50 g

#### **Zubereitung**

Butterteig und Butterteil extra zusammenrühren und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Danach 1/4 des Butterteils auf die ausgerollte Fläche streichen, 1x längst falten.

Insgesamt 4x „Falten“, und zwischen jedem Schritt den Teig im kühlen lassen.

Nach dem Falten ca. 20 cm breite und 3-4 mm dicke Streifen ausrollen. Die Kirschfüllung in die Mitte legen. Links und rechts den Teig über die Füllung schlagen, mit Gabel einstechen. Auf ca. 200 Grad 35-40 min. backen.