

Kirsch Streusel Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:

| | |
|-------|------------|
| 150 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 60 g | Zucker |
| 60 g | Butter |
| 1 | Ei |

Für den Belag:

| | |
|--------|----------------------|
| 1 Glas | Sauerkirschen |
| 1 Pck. | Vanillepuddingpulver |

Für die Streusel:

| | |
|-------|--------------------|
| 200 g | Mehl |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pr. | Salz |
| 125 g | zimmerwarme Butter |

So geht`s:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig miteinander zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig ist sehr weich. Nun den Teig in eine gefettete 26er oder 28er Springform geben, plattdrücken und auch einen kleinen Rand von ca. 1 cm formen.

Als nächstes die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft zum Kochen bringen. Ein wenig mit ein bisschen Kirschsaff angerührte Speisestärke dazugeben, sobald der Saft kocht. Nun die Kirschen vorsichtig unterheben. Die Masse wird fester. Alternativ zur Speisestärke kann man auch ein Päckchen Vanillepudding nehmen. Nun die noch heiße Kirschmasse auf den Boden geben.

Jetzt alle Zutaten für die Streusel gut verkneten, die Masse muss leicht bröselig sein. Wenn alles gut verknetet ist, die Streusel über dem Kuchen verteilen.

Nun für ca. 1 Std. in den Ofen und backen. Nach der Hälfte der Zeit schaue ich nach, wenn der Kuchen zu dunkel wird, dann einfach mit Alufolie abdecken.

