Kirsch-Streusel-Kuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Melanie Büchner zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Masse:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g Speisestärke
- 300 g Mehl
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 3-4 Esslöffel Milch

Belag:

- 1 kg frische entsteinte oder
- 2 Gläser entsteinte Sauerkirschen (480 g á Glas)

Streusel:

- 250 g Butter oder Margarine

- 100 g Speisestärke
- 300 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Zimt

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Masse das Fett schaumig rühren und Vanillinzucker dazugeben. Zucker, Eier und das Gemisch aus Stärke, Mehl, Backpulver und die Milch darunter rühren. Die Masse gleichmäßig auf ein gut gefettetes Backblech streichen und die Kirschen darauf verteilen.

2. Für die Streusel Fett, Stärke, Mehl, Zucker und Zimt verkneten, bis sich Streusel bilden.

3. Die Streusel über den Kuchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35-40 Minuten backen.

4. Nach dem Backen den erkalteten Kuchen in gleich große Stücke schneiden und dünn mit Puderzucker bestäuben.

5. Backtipp von Melanie Büchner:

6. Ich habe statt 250 g Zucker jeweils nur 200 g
   Zucker genommen; war immer noch süß genug. Und in die Masse Mandelaroma
   gegeben, so dass der Teig ein bisschen nach Marzipan schmeckte. War lecker
   :-).