Kirsch-Streusel-Kekse

Sie sind der Klassiker unter den Gebäckstücken: Die Kirsch-Streusel-Kekse sind bei Jung und Alt beliebt und mit diesem Rezept ganz einfach zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

400 g	Sauerkirschen
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Streusel

80 g	Butter
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
60 g	Haselnüsse (gemahlene, oder Mandeln)
130 g	Mehl

für den Germteig

500 g	Mehl (glutenfrei)
1 Prise	Salz
3 EL	Vollrohrzucker
1 TL	Flohsamenschalen (gemahlen)
1 Packung	Trockenhefe
1 Stk.	Ei
30 g	Butter (laktosefrei)
400 ml	Milch (lauwarme, laktosefrei)

Zubereitung

1. Für Kirsch-Streusel-Kekse zuerst einen Hefeteig zubereiten. Dazu Mehl mit Hefe, Zucker, Fiber-Husk und Salz mischen. Ei mit Butter und Milch verrühren und zu der Mehl-Mischung geben.

2. Alles 5 min lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten, falls nötig noch etwas Mehl einarbeiten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 45°C vorheizen. Kirschen abtropfen lassen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mit Mehl und Nüssen mischen und mit der Hand kneten, so dass Streusel entstehen.

4. Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. In mehrere gleich große Teile schneiden und jedes Teil zu einem ovalen Taler formen. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Streusel darauf im Ofen ca. 15 Minuten gehen lassen. Danach Temperatur auf 200°C erhöhen und die Taler darin in 15-20 Minuten goldgelb backen.

6. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Hat man gerade keine Kirschen vorrätig, kann man die Kirsch-Streusel-Kekse alternativ auch mit anderen Beeren wie zum Beispiel roten Johannisbeeren zubereiten.