Kirsch-Streusel-Kuchen

Der Kirsch-Streusel-Kuchen schmeckt fruchtig-lecker. Ein Rezept das zu vielen Anlässen die Kaffeetafel bereichert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
70 g	Zucker
200 g	Butter (kalt)
1 Stk.	Ei

Für die Füllung

2 Gläser	Sauerkirschen (à 720ml)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker
250 ml	Kirschsaft (von den Gläsern)

Für die Streusel

100 g	Mehl
70 g	Haferflocken (zarte)
1 TL	Zimt
60 g	Zucker
100 g	Butter (kalt)

Zubereitung

1. Für den **Kirsch-Streusel-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ring leicht einfetten. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei 250ml Kirschsaft, für die spätere Füllung, auffangen.

2. Dann das Mehl, das Backpulver, den Zucker, das Ei und die Butter in Würfel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen dann in de Springform auslegen und schon mal den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt von dem aufgefangenen Kirschsaft ca. 4-5 EL entnehmen und mit dem Zucker, und dem Vanillepuddingpulver zu einer glatten Sauce verrühren.

4. Nun den restlichen Saft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Sauce mit einem Schneebesen einrühren. Danach den Topf wieder auf die Herdplatte ziehen und kurz aufkochen, bis die Masse andickt.

5. Anschließend die Kirschen vorsichtig unterheben und die Füllung in die Springform geben.

6. Danach Mehl, Haferflocken, Zimt, Zucker und Butter zu Streuseln verkneten und auf der Füllung verteilen. Jetzt noch die Form in den Ofen schieben und Ca. 55-60 Minuten backen.

Tipp

Den Kirsch-Streusel-Kuchen vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben.