Kirsch-Streuselkuchen mit dem Thermomix

Der Kirsch-Streuselkuchen mit dem Thermomix ist besonders saftig. Das schnelle Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

	Staubzucker

für den Teig

125 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
1 Stk.	Ei
250 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver

Fülle

500 g	Magertopfen
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Speisestärke
1 TL	Vanilleextrakt
300 g	Kirschen (entkernt)

Zubereitung

1. Für den Kirsch-Streuselkuchen mit dem Thermomix den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und auf Stufe vier 8 Sekunden zu Streusel verarbeiten. In eine Schüssel geben.

3. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten. Etwa zwei Drittel vom Teig in die Form geben und mit der Hand fest drücken.

4. Den Magertopfen, Ei, Zucker, Zitronensaft, Speisestärke und Vanilleextrakt im Mixtopf 30 Sekunden lang auf Stufe 4 verrühren. In die Form füllen, glatt streichen und mit entkernte Kirschen belegen.

5. Die restlichen Streusel darüber verteilen und im Ofen zirka 35 Minuten backen.

Tipp

Den abgekühlten Kirsch-Streuselkuchen mit Staubzucker bestäuben.