Kirsch-Streuselkuchen

Der Kirsch-Streuselkuchen ist besonders saftig und schmeckt frisch am besten. Mit diesem Rezept wird der köstliche Kuchen im Nu auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Teig

150 g	Weizenmehl
1 Messerspitze	Backpulver
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (weich)

Füllung

1 kg	Kirschen
75 g	Zucker
20 g	Speisestärke
1 EL	Zucker

Streusel

150 g	Weizenmehl
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

100 g	Butter (weich)

Zubereitung

1. Für den **Kirsch-Streuselkuchen** das Weizenmehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter hinzugeben und mit dem Knethaken eines Mixers zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Boden einer Springform 26 Ø mit Butter einfetten und den Backofen auf 200°C vorheizen.

3. Die Kirschen gründlich waschen und entkernen. In einer Schüssel mit dem Zucker vermengen und beiseite stellen.

4. Zirka 2/3 vom Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen zirka 10-12 Minuten vor backen.

5. Den Teigboden etwas abkühlen lassen. Kirschen mit Saft in einem Kochtopf füllen und aufkochen. Über einen Sieb abtropfen lassen und den 250 ml Saft auffangen.

6. Die Speisestärke mit vier Esslöffel Kirschsaft anrühren. Restlichen Saft aufkochen und die angerührte Stärke in die von der Kochplatte genommene Flüssigkeit rühren, aufkochen lassen. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

7. Mit dem restlichen Teig eine lange Rolle formen. Als Rand in die Springform legen, andrücken, dass ein 2-3 cm hoher Rand entsteht. Die Masse mit den Kirschen in der Form verteilen.

8. Für die Streusel Weizenmehl in eine Rührschüssel geben. Den Zucker, Vanillezucker und Butter hinzufügen. Mit dem Mixer zu Streuseln je nach gewünschter Größe verarbeiten. Auf der Kuchen-Füllung verteilen und im Backofen zirka 40 Minuten backen.

9. Den fertigen Streuselkuchen noch zirka 15 Minuten in der Springform auskühlen lassen. Danach aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den Kirsch-Streuselkuchen mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers servieren.