

Kirschkuchen mit Streuseln

Streusel:

320 g Mehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Butter, kalt

Teig:

100 g Butter
80 g Zucker
2 Eier
230 g Mehl
2 TL Backpulver
55 g Milch

Belag:

1 Glas Schattenmorellen
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Zuerst für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und danach kalt stellen.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Für den Teig Butter, Zucker und Eier miteinander verrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Restliche Teigzutaten unterrühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 3**)

Den Teig mit dem kleinen Streicher gleichmäßig auf dem Ofenzauberer verstreichen.

Kirschsafft mit Vanillepuddingpulver und Zucker unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **4 min./100 Grad/Stufe 2**)

Kirschen vorsichtig mit dem Spatel unterheben und die Masse über den Teig verteilen.
Streusel darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 55 min. backen.