

Juni 2012

# Streuselkuchen mit Kirschen

Rezept für eine Springform von ca. 28cm Durchmesser

## VORBEREITUNGEN:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Den Boden der Springform mit einem Papier auskleiden, Rand einfetten und bemehlen
- Kirschen entsteinen

## RÜHRTEIG:

**3 Eier**

**150g Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Päckli Vanillezucker**

zusammen zu einer sehr schaumigen Masse aufschlagen, bis diese hell und dicklich ist

**½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft**

**1 Becher Creme fraîche**

daruntermischen

**220g Weissmehl**

**50g geschälte gemahlene Mandeln**

**½ Päckli Backpulver (ca. 1 EL)**

kurz daruntermischen

**150g flüssige Butter, ausgekühlt**

**500g Kirschen, entkernt**

daruntermischen, in der Kuchenform glattstreichen auf dem Teig verteilen, jedoch nicht eindrücken

## STREUSEL:

**60g Mehl**

**80g Zucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**wenig Zitronenschale**

in einer Schüssel mischen

**80g Mandelplättli**

daruntermischen

**80g flüssige Butter, ausgekühlt**

zugeben, mit der Kelle zu einer krümeligen Masse reiben, danach mit den Fingern über die Kirschen bröckeln

## BACKEN:

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 40-45 Min. backen. Unbedingt Nadelprobe machen. Der Kuchen soll saftig, aber nicht pappig sein. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## TIPP:

- es eignen sich auch Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen etc. als Belag
- schmeckt frisch am Besten, ist aber kühl aufbewahrt ca. 2 Tage haltbar