

# Kirsch-Streuselkuchen

---



## **Zutaten (Springform 26cm – 12 Stücke):**

### Teig:

300 g Mehl  
2 Eigelb  
120 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
16 g Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
1 EL Milch  
120g Butter

### Belag:

800 g Kirschen (abgetropft)  
100 g Stärke  
60 g brauner Zucker  
2 Tropfen Bittermandelaroma  
1 Msp. Zimt  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 EL Paniermehl

### **Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten einen klassischen Mürbeteig zubereiten und in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Während der Kühlzeit eine Springform fetten und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann die Füllung zubereiten. Hierzu Stärke mit dem braunen Zucker mischen und in einen Topf geben. Kirschen mit Zimt und Bittermandelaroma zufügen. Alles unter Rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Nach der Kühlzeit mit 2/3 des Mürbeteiges die Springform auskleiden. Hierbei einen ca. 2 cm hohen Rand formen und das Paniermehl gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verstreuen. Die Kirschmasse darauf geben und verstreichen.

Den restlichen Mürbeteig zu Streuseln zupfen und über den Kirschen verteilen.

Kuchen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und nach der Backzeit auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

**Nährwertangaben: 331 kcal p.P., 87 g KH p.P.**