



Kirsch-Vanille-Streuselkuchen

Description



Zutaten:

500 g Sauerkirschen
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack (für 1/2 l Milch zum Kochen)
240 g Zucker
1/2 l Kirschsafte
400 g Mehl
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
2 Eigelb (Gr. M)
250 g Butter oder Margarine
1 EL Puderzucker
Minze zum Verzieren

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Puddingpulver, 40 g Zucker und 6 EL Kirschsafte glatte 1/4 hren. Restlichen Kirschsafte aufkochen lassen. Puddingpulver einr 1/4 hren und unter R 1/4 hren ca. 1 Minute kochen. Kirschen unter r 1/4 hren. Abk 1/4 hren lassen.

2. Mehl, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Backpulver und Salz verrühren. Eigelb und Fett zugeben und zu Streuseln verkneten. 2/3 der Streusel in eine gefettete Springform (26 cm) geben und zu einem glatten Boden drücken. Kompott darauf glatt streichen. Restliche Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Kuchenrand mit Puderzucker bestreuen und mit Minze verzieren.

INFO: Streusel werden schön knusprig, wenn Sie das Fett in einem Topf erhitzen. Dann noch heiß mit den übrigen Streuselnzutaten in einer großen Rührschüssel mit Hilfe der Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten.

Zubereitung: 1 1/4 Std.
420 kcal, 19 g Fett))

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created
Juni 10, 2017
Author
rezeptadmin

default watermark