

# Kirsch-Himbeer-Streuselkuchen

Ein fruchtiger Kuchen mit Butterstreuseln.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

## Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
130 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

## Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
200 g tiefgekühlte Himbeeren

## Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
120 g weiche Butter

### 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen.

### 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 5 EL von der aufgefängenen Flüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Sauerkirschen und die gefrorenen Himbeeren unterrühren und abkühlen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit**



4 **Streuselteig:**

Mehl, Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.

- 5 2/3 des Knetteiges auf dem Springformboden ausrollen. Aus dem übrigen Teig eine Rolle formen und zu einem etwa 3 cm hohen Rand in die Form drücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 6 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Streusel darübergerben und den Kuchen wieder in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, Springformrand nur lösen, aber nicht entfernen, und den Kuchen erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine Schlagsahne, mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif geschlagen.

