

Kirsch-Kokosstreusel-Kuchen

Saftiger Blechkuchen mit Kirschen und einer tollen Haube aus Kokos

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Sauerkirschpudding:

300 g Sauerkirschen
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
400 ml schwarzer Johannisbeernektar oder Sauerkirschnektar

Kokosstreusel:

150 g Kokosraspel
2 Be. Dr. Oetker Crème double (je 125 g)
50 g Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Sauerkirschpudding:

Kirschen waschen und entsteinen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und 400 ml Nektar**, kochen. Kirschen unterheben.

- ④ **Kokosstreusel:**
Kokosraspel mit Crème double und Zucker verrühren.
- ⑤ Den Pudding auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Kokosmasse als Streusel daraufgeben. Kuchen fertig backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen in Rechtecke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Springform (Ø 26 oder 28 cm) backen.
- Wenn Sie keine frischen Sauerkirschen bekommen, verwenden Sie 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g).
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.