

Kirsch-Streusel-Kuchen

Dieser fruchtig Kuchen aus der Springform mit Mürbeteig ist einfach gemacht und schmeckt mit fruchtigen Sauerkirschen und knusprigen Streuseln köstlich.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 kg Sauerkirschen

100 g Zucker

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 1 EL Zucker

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Vorbereiten:

Kirschen waschen und entsteinen. Kirschen mit Zucker mischen und zum Saftziehen stehen lassen.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 12 Min.



3 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

4 **Kirschfüllung zubereiten:**

Kirschen mit Saft in einem Topf kurz aufkochen, auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Gustin mit 4 EL von dem Saft anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Kirschen unterrühren, mit Zucker abschmecken und etwas abkühlen lassen.

5 **Rand formen:**

Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Kirschmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

6 **Streuselteig zubereiten:**

Mehl in eine Rührschüssel geben und die übrigen Zutaten für die Streusel hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und auf der Füllung verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Backzeit: etwa 40 Min.

7 Den Kuchen noch etwa 15 Min. in der Form stehen lassen. Dann mit einem Messer den Rand des Kuchens vorsichtig lösen und den Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber den Kuchen darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Rezeptvariante Apfel-Streusel-Kuchen:

Mürbeteig wie im Rezept zubereiten und vorbacken. Statt einer Kirschfüllung eine Apfelfüllung zubereiten. 1 1/2 kg Äpfel schälen, vierteln. Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit 75 g Zucker, 1 Msp. gemahlenem Zimt und 75 g Butter unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten, anschließend leicht abkühlen lassen. Das Rezept wie beschrieben weiter zubereiten und backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut 1 Tag vorher vorbereiten.
- Statt frischer Kirschen können auch 2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g) genommen werden, die Füllung dann aber ohne Zucker zubereiten.

