

# Rahm-Kirsch-Krümelkuchen

Ein saftiger Streuselkuchen mit Kirschen für den Kaffeetisch

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Streuselteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

200 g weiche Butter

### Füllung:

700 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

etwa 3 ½ EL Semmelbrösel

250 g Schmand

4 Eier (Größe M)

3 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Mandel-

Geschmack

## 1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel als Boden in die Form drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Boden etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.



③ **Füllung:**

Streuselboden mit Semmelbröseln bestreuen, dann die Kirschen darauf verteilen. Schmand mit Eiern, Zucker und Puddingpulver verrühren und über die Kirschen gießen. Übrige Streusel darauf verteilen und Kuchen fertig backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 70 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

