


Sauerkirschtorte

Fruchtiger Kirsch-Streusel-Kuchen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder
Margarine
2 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz

Füllung:

700 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
75 g Zucker

Streuselteig:

100 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
100 g Zucker
100 g weiche Butter

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 500 ml abmessen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform zu einem Boden andrücken.

3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der abgemessenen Flüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Die Kirschen unterrühren und auf dem Boden verteilen.



4 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln beliebiger Größe verarbeiten. Streusel auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und am besten 1 Tag durchziehen lassen. Dann die Springform lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kirschtorte mit einer Vanillesahne servieren.
- Die Torte kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

