

REGIONAL & HANDGEMACHT

Kirschkuchen mit Streuseln

Zutaten

für eine Springform Ø 24

FÜR DEN BODEN

60 g Zucker
1 gestr. EL Vanillezucker
100 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
220 g Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

800 g Süßkirschen
2 EL Zucker
2-3 TL Speisestärke

FÜR DIE STREUSEL

70 g Zucker
70 g kalte Butter
130 g Mehl

PLUS

2 Handvoll gemahlene Haselnüsse



Zubereitung

Für den Kirschkuchen zunächst die Streusel herstellen. Dafür aus gestückelter kalter Butter, Zucker und Mehl Streusel kneten und diese kalt stellen.

Entsteinte Kirschen 5 Minuten mit Zucker aufkochen, den Saft abschöpfen, mit Stärke andicken und unter die Kirschen heben, damit sie andicken. Etwas abkühlen lassen.

In dieser Zeit den Boden machen. Dafür zuerst Butter, Zucker, Ei und Salz verkneten, zuletzt das Mehl zufügen und so lange weiterkneten, bis sich ein homogener Mürbeteig ergibt.

Zweidrittel des Teigs in die Springform geben und zu einem runden Boden festdrücken. Diesen mit einer Gabel einstechen, 15 Minuten im Gefrierfach kalt stellen, anschließend 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze vorbacken.

Aus dem übrigen Teig 1 cm dünne Würste rollen und diese an den Seiten des Bodens festdrücken, so dass ein Rand von etwa 2 cm Höhe entsteht.

Nüsse auf den Boden streuen, Kirschen darauf geben, Streusel darüber streuen und den Kuchen etwa 50 Minuten bei 180 °C weiterbacken, bis die Streusel goldbraun geworden sind. Vor dem Anschnitt gut auskühlen lassen!

Zubereitungszeit (ohne Backen): 40 Minuten / reine Backzeit: circa 1 h / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Kuchen schmeckt am ersten und zweiten Tag am besten, ist aber auch am dritten und vierten Tag noch gut. Aufbewahren solltet ihr ihn im Kühlschrank.