Rezept

Kirschkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Kirschkuchen mit Streuseln, am 27.04.2024

Zutaten

1 Glas	Kirschen (175 g Abtropfgewicht)
1 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
100 g	kalte Butter
1	Ei
1/2 Pck.	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
175 g	Mehl
100 g	Zucker
	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag von den Kirschen 40 ml Saft abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die Kirschen mit dem restlichen Saft in einen Topf füllen und erhitzen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und nach Belieben das Kirschwasser unterrühren. Den Pudding abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Ei zu Streuseln verkneten. Zwei Drittel der Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.

3. Den Kirschpudding auf den Boden gießen und die restlichen Streusel darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Streusel leicht bräunen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.