

## Rezept

# Einfacher Kirschkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Einfacher Kirschkuchen mit Streuseln, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Kirschen (am besten Sauerkirschen)	<b>50 g</b> Zucker
<b>150 g</b> Butter	<b>120 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> Zucker	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker
<b>4</b> Eier (M)	<b>400 g</b> Mehl
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>150 g</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Für den Belag Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen mit dem Zucker in einem Topf verrühren, erhitzen und kurz kräftig aufkochen. Lauwarm abkühlen lassen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad).
2. Für die Streusel die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter einlaufen lassen und alles mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.
3. Für den Teig die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schön cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch rasch unterrühren.
4. Den Teig auf dem Blech verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und zum Schluss die Streusel aufstreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Auf dem Blech auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden.