Rezept

Kirschkuchen mit Mandelstreuseln

Ein Rezept von Kirschkuchen mit Mandelstreuseln, am 24.05.2025

Zutaten

350 g	Mehl
75 g	Zucker
1	Ei
1 kg	frische Sauerkirschen (ersatzweise 2 Gläser Kirschen à 700 g Inhalt)
	1/2 Zimtstange
2 EL	Mandellikör (wer mag)
150 g	Mehl
50 g	gehackte Mandeln
	Fett fürs Blech
1 TL	Backpulver
150 g	kalte Butter in Flöckchen
50 ml	Milch
500 ml	Kirschsaft
40 g	Speisestärke
50 g	Zucker
180 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
180 g	Zucker
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Butter, Ei und Milch rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 20 Min. kühl stellen.

2. Die Kirschen entstielen, waschen und entsteinen. Die Speisestärke mit 4 EL Kirschsaft anrühren. Den übrigen Saft mit Zucker und der Zimtstange erhitzen. Die Stärke einrühren, unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben, erneut kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Zimtstange herausnehmen und – wer mag – den Mandellikör unterrühren.

3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Für die Streusel die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Mandeln und Zucker mischen, die Butter dazugeben und mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten.

4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Mit den Streuseln gleichmäßig bedecken. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen.