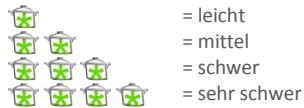


Kirschstreuselkuchen

Anzahl Portionen: 12 Stck

Zubereitungszeit: 75 min

Schwierigkeitsgrad:



= leicht

= mittel

= schwer

= sehr schwer



Zutaten:

- 200 gr Butter
- 150 gr Zucker
- 350 gr Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Ei
- 2 Gläser Schattenmorellen (Sauerkirschen)
- 100 gr Mandeln, gehackt

Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen.
- Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken zu einem Streuselteig verrühren.
- Springform fetten und mit Mehl bestäuben.
- Zwei Drittel des Teiges in die Form drücken.
- Kirschen darauf legen.
- Rest Teig mit den Mandeln mischen und als Streusel auf die Kirschen geben.
- Bei 175 Grad für ca. eine Std. backen.

Bemerkungen:

Die Menge Zucker kann auch auf 120 gr. reduziert werden. Zusätzlich kann dann auch 1 Pck. Vanillezucker mit dazu.

Guten Appetit!