

KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN



Für den Kuchen:

250 g Butter
180 g Zucker
5 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
150 g Speisestärke
3 TL Backpulver
1 TL Zitronenabrieb
120 ml Milch
600 g Sauerkirschen a. d. Glas,
abgetropft

Für die Streusel:

250 g Mehl
120 g Butter
100 g Zucker

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Für den Kuchen: Butter und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Salz hinzufügen und gründlich verquirlen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Zitronenabrieb unterrühren. Zum Schluss Milch untermischen und rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Für die Streusel: In einer anderen großen Schüssel Mehl, Butter und Zucker mischen und mit den Händen verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.

Den Teig für den Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ca. 43,5 x 29,5 x 10,5 cm) geben und glatt streichen. Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen und zuletzt mit Streuseln bedecken.

Kirsch-Streusel-Kuchen im heißen Ofen circa 35 Minuten backen. In Stücke schneiden, direkt servieren oder abgekühlt genießen.