

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

KIRSCHSTREUSELKUCHEN

ZUTATEN FUER DEN TEIG:

200 gr	weiche Butter
200 gr	Zucker
400 gr	Mehl
4	Eier
1 Prise	Salz
1 Päck.	Backpulver
1 Päck.	Vanillezucker
1 kg	Sauerkirschen*

**entsteint. Klappt auch wunderbar mit Johannis-, Blau-, Him- oder Stachelbeeren.*

ZUTATEN FUER DIE STREUSEL:

100 gr	Butter
100 gr	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
200 gr	Mehl
½ tl	Backpulver
1	Eigelb

BACKANLEITUNG:

1. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker drei Minuten lang schaumig aufschlagen.
2. Vier Eier und eine Prise Salz zugeben und abermals drei Minuten lang aufschlagen.
3. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und anschließend das Mehlgemisch in vier bis fünf Schwüngen unter die Butter-Ei-Masse rühren.
4. Ein Backblech mit Butter ausstreichen und gründlich mehlen. Überschüssiges

Mehl ausklopfen.

5. Den Teig mit einem Kuchenspatel gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen. Anschließend die abgetropften Sauerkirschen auf dem Teig verteilen.
6. Für die Streusel alle Zutaten mit bloßen Händen in einer Schüssel vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) 35 bis 40 Minuten lang backen. Mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen. Vollständig auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker oder Sahne genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 12 bis 16 Portionen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtkosten: ab 7,60 € *

** Ausgehend vom durchschnittlichen Discounterpreis gängiger Backzutaten, abgesehen von diversen Bioprodukten (z.B. Freiland Eier, Sauerkirschen).*