



DIE STERNE
IM SAUERLAND

KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN NACH „OMA ÄNNE“

ZUTATEN für 12 Stücke

250 g zimmerwarme Butter
1 Ei
120 g Zucker & 2 EL Zucker
750 g Mehl & 3 EL Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Kirschen / Schattenmorellen
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver



ZUBEREITUNG

1. Für den Teig zunächst die Butter mit dem Zucker und dem Ei cremig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Butter-Zucker-Mischung sieben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Eine Springform (28 cm) ausfetten oder mit Backpapier auslegen und mit zwei Dritteln des Teiges auskleiden, dabei den Teig am Rand ca. 2-3 cm hochziehen.
3. Die Kirschen abgießen, den Saft dabei auffangen. 2 EL Zucker mit dem Puddingpulver und 6 EL von dem Kirschsafte verrühren. Den restlichen Kirschsafte bis auf 440 ml mit Wasser auffüllen und in einem Topf zum Kochen bringen. Unter Rühren das Puddingpulver
4. hinzugeben und für ca. 1 Minute kräftig weiter rühren, bis der Kirschsafte schön andickt. Vom Herd nehmen, die Kirschen einrühren und abkühlen lassen. Die Kirschmasse auf den Teig geben.
4. Für die Streusel das restliche Drittel des Teiges mit 3 EL Mehl, dem Vanillezucker und ggf. etwas Zimt verkneten und über die Kirschen krümeln. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 45 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind. Kirschstreusel-Kuchen etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem ordentlichen Klecks Sahne servieren.

„Guten Appetit!“