Kirsch-Streuselkuchen ❤

Ich entdecke in letzter Zeit immer wieder neue Klassiker in meinem alten Rezeptbuch von früher. Eines dieser alten Familienrezepte ist ganz klar der Kirsch-Streuselkuchen, in diesem Fall mit Schattenmorellen aus dem Glas. Den Kirsch-Streuselkuchen ist deshalb auch im Herbst und Winter bestens für die Kaffeetafel geeignet.

Bei diesem Rezept ist es deshalb so wichtig Kirschen aus dem Glas zu verwenden, weil der Saft mit Vanillepuddingpulver angedickt wird. Dieser Geschmack hat mich wieder förmlich in meine Kindheit zurück versetzt, denn genau dieser Kuchen war früher auch einer meiner Lieblinge. Und mit einem Klacks Schlagsahne schmeckt er nochmal so gut.

Dieser Kirschkuchen eignet sich aber auch hervorragend als Dessert nach einem guten Essen. Wir veranstalten jedenfalls kaum noch eine richtige Kaffeetafel so wie früher, weil sich die Gewohnheiten einfach verändert haben und die alte Generation ja auch schon fast ausgestorben ist. Leider.

Auf jeden Fall ist er schnell und einfach zu machen und dadurch zum Vorbereiten und als Mitbringsel bestens geeignet. Übrigens natürlich auch im Sommer wenn man gerade keinen frischen Kirschen zu Hand hat.

Na, Lust auf einen Kirsch-Streuselkuchen? Dann schaut mal hier rein ??

Zutaten – für eine 26er Springform oder ein kleines Blech

200g weiche Butter

1 Ei

100g Puderzucker

350g Mehl / 3 EL Mehl / etwas Zimt

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Glas Schattenmorellen

1 EL Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 350g Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen
- die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Ei cremig rühren
- anschließend die trockenen Zutaten in den Teig geben und alles gut verkneten
- die Springform oder das kleine Blech mit Backpapier auslegen und zwei Drittel des Teiges in der Form verteilen
- am Rand den Teig ein wenig hochziehen
- die Kirschen abgießen und den Saft in einer Schale auffangen
- 5 – 6 EL Kirschsaft abnehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren
- Kirschsaft mit Wasser auf 450ml auffüllen und aufkochen lassen
- den Topf vom Herd ziehen und das Puddingpulver einrühren bis die Masse andickt
- anschließend die Kirschen unter Masse ziehen und alles ein wenig abkühlen lassen
- Backofen auf 200 Grad Ober / Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die abgekühlten Kirschen auf den Teig verteilen

- den restlichen Teig nochmal mit 3 EL Mehl und ein wenig Zimt verkneten und als Streusel auf der Kirschmasse verteilen
- im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit ein wenig Puderzucker bestäuben

Am besten schmeckt der Kirsch- Streusel noch mit ein bisschen Schlagsahne ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤