



KIRSCHSTREUSEL KUCHEN / CHERRY CRUMBLE CAKE / SALLYS CLASSICS



Ein absoluter Klassiker für die Kaffeetafel, einen Geburtstag oder auch einfach so. Der Streuselkuchen ist einer meiner Lieblingskuchen und ist schnell und ohne viel Aufwand zubereitet und durch die Kirschfüllung schon saftig und fruchtig. Auch als Blechkuchen für größere Mengen eignet er sich sehr gut. Mit süßem Schnee und Mandeln bestreut sieht er einfach hübsch aus und schmeckt hervorragend.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KIRSCHFÜLLUNG

Gieße die Kirschen ab und fange dabei den Saft auf. Fülle den Saft falls nötig mit Wasser auf. Verrühre einen kleinen Teil des Safts mit Stärke und Zucker. Gib den restlichen Saft in einen Topf und lasse ihn aufkochen, gib die Stärke-Mischung dazu und lasse die Masse unter Rühren nochmal aufkochen. Rühre die Kirschen und das Tonka Wonka unter, fülle die Masse in eine Schüssel oder einen Teller um und lasse sie etwas abkühlen.

MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der kalten Butter und füge dann Mehl, Salz und Vanilleextrakt hinzu. Verknete alles kurz zu einem Mürbeteig, achte darauf, dass der Teig nicht warm wird. Stelle ein Drittel des Teigs für die Streusel zur Seite und rühre das Eigelb in den restlichen Teig. Forme aus einem Teil kleine Rollen und drücke sie etwa 3 cm hoch an den Rand der Backform glatt, gib den restlichen Teig in die Backform und forme daraus den Boden. Fülle die Kirschfüllung in den Teig und brösele den zur Seite gestellten Teig als Streusel darüber. Streue die gehobelten Mandeln über die Streusel und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen, entferne den Backring und bestreue den Kuchen zum Servieren mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KIRSCHFÜLLUNG:

- 350 g** Sauerkirschen (Glas)
- 500 ml** Sauerkirschsaft (Glas)
- 50 g** Speisestärke
- 40 g** Zucker
- 1 TL** Tonka Wonka

MÜRBETEIG:

- 130 g** Zucker
- 260 g** Butter (kalt)
- 390 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 50 g** Mandeln (gehobelt)
- 30 g** süßer Schnee