



Kirschkuchen mit Streusel

Zutaten für 1 Blech:

Zutaten für den Teig:

250 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
450 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch

Zutaten für die Streusel:

225 g Weizenmehl
100 g Zucker
100 g Margarine

600 g Kirschen, entkernt

Die Kirschen werden gereinigt und entkernt.

Die Margarine wird mit dem Zucker schaumig geschlagen. Die Eier nach und nach untermischen. Mehl, Backpulver und die Prise Salz in den Teig sieben und gut durchmengen. Zuletzt wird die Milch in den Teig gegossen. Nochmals durchmischen und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Ich habe hierfür einen Backrahmen verwendet. So ist der Kuchen an allen Stellen gleich hoch und läuft zu den Rändern hin nicht dünner aus.

Nun werden die Kirschen auf dem Kuchenteig verteilt.

Für die Streusel wird die Margarine mit dem Zucker und dem Mehl vermischt. Es soll kein Teig, sondern Brösel entstehen. Bei Bedarf mit den Fingern noch zerbröseln.

Den Kirschkuchen zuletzt mit den Streuseln bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten goldbraun backen.

