

Streuselkuchen mit Kirschen

Von Kuchenfee

Ein Glas Schattenmorellen, ein **buttriger Mürbeteig** und eine richtig dicke Streuselhaube oben drauf, mehr braucht es für meinen liebsten Klassiker nicht. Ich backe diesen Streuselkuchen mit Kirschen seit Jahren in der gleichen Springform und er gelingt mir jedes Mal saftig in der Mitte und knusprig oben.

Was den Kuchen für mich besonders macht, ist die **mit Speisestärke gebundene Kirschfüllung**. Statt die Kirschen einfach roh in den Teig zu legen, koche ich den Saft mit etwas Zucker und Stärke kurz auf und hebe die Früchte vorsichtig unter, damit sie ganz bleiben. So läuft beim Anschneiden nichts raus und jedes Stück hat die gleiche, samtige Konsistenz. Wer den Streuselkuchen mit Kirschen lieber vom Blech machen möchte, kann das Rezept einfach verdoppeln. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Streuselkuchen mit Kirschen aus der Springform:



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 40 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 1 Std.
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

STREUSEL

- 220 g Zucker
- 250 g Butter
- weich
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 x Ei
- Raumtemperatur
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver

FÜLLUNG

- 1 Glas Schattenmorellen
- 20 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 1 Paket Vanillinzucker oder Mark einer halben Vanilleschote

Zubereitung

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Topf
- Schneebesen
- Springform 22 cm

1. STREUSEL

- 01** Butter, Zucker, Salz & Vanillinzucker vermengen, dann das Ei einarbeiten.
- 02** Mehl & Backpulver vermengen & unter die Masse arbeiten bis Streusel entstehen.
- 03** Etwa die Hälfte der Streusel in die Form geben und andrücken.
- 04** Die Kirschen vom Saft trennen und bei Bedarf mit Wasser aufstocken bis 250 ml Flüssigkeit vorhanden sind.
- 05** Die Flüssigkeit mit Zucker & Speisestärke verrühren und unter rühren bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten sprudelnd aufkochen, dann die Kirschen vorsichtig einrühren.
- 06** Auf den vorbereiteten Boden nun die Kirschen geben, verstreichen und mit den reservierten Streuseln bedecken.
- 07** Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- Unterhitze oder 170°C Umluft backen.