Artikel vom 31.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kirschkuchen-mit-streuseln-und-sahne

Kirschkuchen mit Streuseln und Sahne



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stücke):

Teig:

200 g Mehl,

80 g Butter,

100 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 Ei,

½ TL Backpulver.

Belag:

1 Glas Kirschen,

1 EL Speisestärke.

Streusel:

100 g Mehl,

100 g zerlassene Butter,

70 g Zucker,

100 g gemahlene Mandeln,

etwas Zimt.

Dekoration:

2 Becher Sahne,

2 P Sahnesteif,

etwas Kakaopulver.

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Backpulver einen Mürbeteig herstellen, ¾ auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) legen, den Rest an den Rand der Springform

drücken. Die Kirschen mit ihrem Saft in einen Topf geben, die Speisestärke zu den noch kalten Kirschen geben und unterrühren. Kurz aufkochen lassen bis es andickt, etwas abkühlen lassen und dann das Kirschkompott auf den Mürbeteig geben. Aus Mehl, zerlassener Butter, Zucker, Mandeln und Zimt Streusel herstellen und diese über die Kirschmasse geben. Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 bis 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf den Kuchen streichen und mit dem Kakaopulver bestreuen.

Tipp: Den Kuchen einen Tag vorher zubereiten, durchgezogen schmeckt er am besten.

Nadine Hörster