

Streuselkuchen mit Kirschen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (24 Stücke)

- » 500g Hefegebäck-Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 200g Butter/Margarine
- » 200ml Milch
- » 750g Kirschen (sauer)
- » 250g Mehl
- » 125g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 50g Mandelsplitter

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Ei, 50g Butter und die Milch mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20min gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.

2. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen. Den Teig auf einem gefetteten Blech (30x40cm) ausrollen. Kirschen darauf verteilen, zugedeckt 45min gehen lassen.

3. Mehl, Zucker, Vanillinzucker und restliche Butter zu Streuseln verarbeiten. Mit den Mandelstiften auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45min backen.

Nährwerte: 225kcal/E4g/F9g/KH31g pro Stück

angelegt am: 24.02.2007

Rezept-Nr: 2221

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke