Kirsch-Streusel-Kuchen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (12 Stücke)

» 750g Kirschen (sauer)
» 300g Mehl
» 1/2 Pk. Backpulver
» 175g Zucker
» 1 Prise Salz
» 1 Vanilleschote(n)
» 1 Ei(er)
» 125g Butter/Margarine
» 450ml Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Mandel)
» 1-2EL Semmelmehl
» 1EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kirschen entsteinen. Mehl, Backpulver, 125g Zucker, Salz, Vanillemark, Ei und Butter in Flöckchen zu Streuseln verarbeiten.

2. 50ml Milch, Puddingpulver und 25g Zucker glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zufügen, ca. 1min köcheln lassen.

3. Gut 2/3 des Teiges in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (26cm Durchmesser) geben. Mit Paniermehl bestreuen. Pudding darauf glatt streichen. Kirschen darauf verteilen und mit Rest Zucker bestreuen. Übrigen Teig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 40min backen. Auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Sahne und Kirschen verzieren.

Nährwerte: 300kcal/E5g/F11g/KH46g pro Stück

angelegt am: 08.03.2003 Rezept-Nr: 263

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