

Sauerkirsch-Streuselkuchen vom Grosi

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

150 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Butter oder Margarine, weich

Füllung:

1 kg Sauerkirschen (Weichseln)
100 g Zucker
20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
etwa 1 EL Zucker

Streuselteig:

150 g Mehl
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine, weich

1 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschliessend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Kirschen waschen und entsteinen. Kirschen mit Zucker mischen und zum Saftziehen stehen lassen. 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

- 3 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Kirschen mit Saft in einem Topf kurz aufkochen, auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Epifin mit 4 EL von dem Saft anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Kirschen unterrühren, mit Zucker abschmecken und etwas abkühlen lassen.
- 4 Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Kirschmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
- 5 **Streuselteig:**
Mehl in eine Rührschüssel geben und die übrigen Zutaten für die Streusel hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Grösse verarbeiten und auf der Füllung verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

- 6 Den Kuchen noch etwa 15 Min. in der Form stehen lassen. Dann mit einem Messer den Rand des Kuchens vorsichtig lösen und den Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber den Kuchen darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Rezeptvariante Apfel-Streusel-Kuchen:

Teig wie im Rezept zubereiten und vorbacken. Statt einer Kirschfüllung eine Apfelfüllung zubereiten. 1 1/2 kg Äpfel schälen, vierteln. Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit 75 g Zucker, 1 Msp. gemahlenem Zimt und 75 g Butter unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. dünsten, anschliessend leicht abkühlen lassen. Das Rezept wie beschrieben weiter zubereiten und backen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen lässt sich gut 1 Tag vorher vorbereiten.
- Wenn Sie keine frischen Kirschen haben, nehmen Sie 2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g); die Füllung dann aber ohne Zucker zubereiten.