

# Sauerkirsch-Streuseltorte

12 Portionen



gelingt leicht

● ● bis zu 85 Min.



## Zutaten:

### Knetteig:

250 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Butter oder Margarine, weich  
2 Eier  
1 Prise Salz

### Füllung:

700 g Sauerkirschen (Weichseln)  
(Abtropfgewicht)  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
35 g Zucker

### Streuselteig:

100 g Mehl  
100 g Mandeln, gemahlen  
100 g Zucker  
100 g Butter, weich

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 500 ml abmessen. Springformboden (Ø 26 cm) fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform zu einem Boden andrücken.

## 3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der abgemessenen Flüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Die Kirschen unterrühren und auf dem Boden verteilen.

④ Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln beliebiger Grösse verarbeiten. Streusel auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und am besten 1 Tag durchziehen lassen. Dann die Springform lösen und entfernen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kirschtorte mit einem Vanillerahm servieren.
- Die Torte kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden.