

Streuselteppich mit Kirschen

16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
3 EL Milch

Belag:

750 g Kirschen (entsteint)

Streusel:

150 g Mehl
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Kakaopulver
1 Prise Zimt
100 g Dr. Oetker Marzipan
100 g Butter, weich

1 Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Backrahmen (30 × 40 cm) umstellen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben,iterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Mehl, Backpulver und Epifin mischen und mit der Milch vorsichtig zusammenmischen. Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen. Kirschen entsteinen und auf den Teig verteilen.

3 Streusel:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand zu Streuseln verreiben. Streusel über den Teig streuen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorbereiteten Backofens während ca. 25 Minuten backen.
Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Backzeit: 25 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53