

Weichsel-Streusel-Kuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

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

100 g Butter, weich

100 g Zucker

3 Eigelb

1 Prise Salz

½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma

Zitrone

100 g Mehl

50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

2 TL Dr. Oetker Backpulver

3 Stk. Eiweiss

Belag:500 g Sauerkirschen (Weichseln),
abgetropft und entsteint**Streusel:**

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Zimt

100 g Butter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (28 × 21 cm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Eigelb, Salz und Aroma unter Rühren nach und nach hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und löffelweise auf niedrigster Stufe unterrühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Teig ca. 2 cm dick in der Form glatt streichen und mit den Kirschen belegen.

3 Streusel:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt vermischen. Butterstücke hinzufügen und von Hand zu Streuseln verreiben. Auf die Kirschen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Kuchen in 12 gleichmässige Stücke schneiden.