

Kirschstreuselkuchen vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

Für die Streusel:

150 g Butter, kalt, in Stücken

180 g Zucker

1 Pr. Salz

200 g Weizenmehl Typ 550

Für den Teig:

250 g Butter

100 g Zucker

5 Eier

2 TL Black & White Vanillezucker von Edelschmaus

350 g Weizenmehl Typ 405

1/2 Pck. Backpulver

100 ml. Milch

2 Gläser Sauerkirschen (à 680 g) oder alternativ 1 kg frische Kirschen



Zubereitung:

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Mixtopf geben, 10 Sek. /Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel dann erstmal zur Seite stellen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschen abtropfen lassen.

Für den Teig Butter, Zucker, Mehl, Black & White, Backpulver, Eier und Salz in den Mixtopf geben und 30 Sek. Stufe 5 verrühren.

Teig auf den großen Ofenzauberer verteilen, mit den gut abgetropften Kirschen belegen, Streusel darüber verteilen und Kuchen 45 min. bei 180°C backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Verwendete Produkte: Großer Ofenzauberer plus, Edelstahl Streufix, Packs an!
Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN