Wochenend-Kirsch-Streusel-Kuchen



Zutaten Teig

- 60 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 280 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 ml Milch
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)

Zutaten Streusel

- 80 g flüssige Butter
- 65 g Zucker
- 120 g Mehl

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Backformen einfetten.
- Butter, Zucker und Eier für 3 Minuten schaumig aufschlagen.
- Anschließen Mehl, Backpulver, Salz und Milch für weitere 1-2 Minuten unter die Teigmasse rühren.
- Kirschen abtropfen lassen, unter den Teig heben, auf beide Backformen verteilen und glatt streichen.
- Für die Streusel: Die flüssige Butter, Mehl und Zucker mit den Händen krümelig mischen und über den Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Schiene bei 180°C Umluft ca. 40-45 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Kirsch-Streuselkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 2 Tarteformen mit Hebeboden 35 x 11 x 2,7 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 40–45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©