

Kirsch - Streusel - Kuchen.

Kategorien: Kuchen, Früchte, Kirsche

Zutaten für: 12 Stücke

TEIG

250	Mehl
1	Ei
2	Zucker
170	Butter

FÜLLUNG UND STREUSEL

150	Mehl
100	Zucker
75	Butter
3	Eier
1	Vanilleschote
200	Quark
100	Saure Sahne
4	Milch
1	Speisestärke
400	Kirschen aus dem Glas

AUSSERDEM

Springform (26cm)
Fett für die Form

Anleitung:

Mehl, Ei, Zucker und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 60 Min. kühl stellen.

Den Backofen vorheizen. Den Boden einer Springform gründlich einfetten der mit Backpapier belegen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Springform damit auslegen und ca. 15 Min. vorbacken. Etwas abkühlen lassen.

Aus dem übrigen Teig einen Rand formen, auf den Kuchenboden aufsetzen und leicht andrücken.

Für die Streusel mit den Fingern das Mehl mit Zucker und Butter krümelig kneten.

Für die Füllung die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Vanilleschote mit einem Messer aufritzen und das Mark sorgfältig herauskratzen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit Quark, saurer Sahne, Vanillemark Milch und Speisestärke verrühren.

Eischnee unterziehen. Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Unter die Quarkmasse heben.

Die Kirsch-Quark-Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen. Die Streusel darüber krümeln und den Kuchen in 40 Min. fertig backen. In der Springform auskühlen lassen. Den Rand vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen und den Kirsch-Streusel-Kuchen zum Servieren auf eine Tortenplatte schieben.