

Kirschstreusel - der Besten der Welt

Kategorien: Kuchen, Kirsche, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

500	Mehl
1	Hefe
75	Zucker
1	Salz
1/4	Milch
80	Butter

FÜLLUNG

600	ml	Kirschen; bis 1/3 mehr
3		Roten Tortenguss
		Zucker (so 2-4 EL)

STREUSEL

350	Mehl
200	Butter
200	Zucker
100	Mandelblättchen; geröstet
1/2	Zimt
1	Salz

Anleitung:

Hefeteig klassisch zubereiten (also mit Vorteig), muss ich, glaub' ich, doch nicht genauer erklären, oder ;-)? Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und davon so viel abmessen, wie man für 2 Päckchen Tortenguss bräuchte. Tortenguss anrühren, wie angegeben nur eben (da ein Päckchen mehr) mit weniger Flüssigkeit. Wenn er fertig ist, Kirschen dazu und abkühlen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten vermischen (Butter am besten weich und in Flöckchen reintun), Mandeln zum Schluss vorsichtig unterheben. Teig ausrollen, Kirschen drauf, Streusel drauf, bei 200°C (vorgeheizt) in den Ofen und 1/2 Stunde backen.

Wichtig: Butter verwenden (keine fiese Margarine) und die Mandeln vorher anrösten!