



Kirschstreusel vom Blech

Ein Rezept aus dem Kochbuch "Basic baking" von GU

Für 20 Stück Kuchen

Zutaten

Für Belag und Streusel:

- 1 kg Kirschen, am besten Sauerkirschen (nehme ich immer aus dem Glas)
- 150 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt

Für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 große Eier
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100 ml Milch

Fürs Blech: Butter und Mehl

Zubereitung

1. Im Originalrezept werden frische Kirschen genommen. Ich nehme immer Sauerkirschen aus dem Glas und finde es superlecker.
2. Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit Mehl, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel füllen und mit den Fingerspitzen zerreiben und leicht zusammendrücken, bis mittelgroße Streusel draus werden. *(Das machen bei uns immer die Kinder - dann sind die auch beschäftigt ;-)*
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 180 Grad). Backblech buttern und mit Mehl bestäuben. Was nicht haftet, ausschütten.

4. Nun zum Teig: Butter und Zucker mit den Quirlen gut cremig rühren. Eier einzeln aufschlagen und unterrühren, bis keine Spuren mehr zu entdecken sind. Zitronenschale und Salz dazugeben. *(Mache ich alles im Thermomix auf Stufe 3 bis 4.)*

5. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Der Teig sollte schwer sein, beim Hochheben der Quirle langsam abfallen. *(Für sowas habe ich ja keine Geduld. Ich schmeiße das alles zusammen in den Thermomix und stelle das auf die Teigstufe/die Ähre. Und wenn der Teig so aussieht, wie auf dem Bild, dann ist er fertig.)*

6. Teig auf das Blech geben und mit einem feuchten Teigschaber gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Kirschen drauf und auf die Kirschen die Streusel.

7. Kuchen in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und ungefähr 35 Minuten backen, bis er etwas aufgegangen und gebräunt ist. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und vom Blech lösen.