



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 15.07.2016

Kirschkuchen mit Streusel

Für ca. 12 Stück

Für den Mürbeteig

100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei (Größe S)
150 g Mehl
1 Prise Salz

Für den Rührteig

120 g Butter
100 g Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Für den Belag

1 kg Süßkirschen
100 g Mandeln, gehobelt

Für die Streusel

130 g Mehl
25 g Mandeln, gemahlen
75 g Zucker
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
100 g Butter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.
2. Die Springform (rund: Ø 26 cm, quadratisch: 24 cm x 24 cm) mit Backpapier auslegen.
3. **Für den Mürbeteig** die kalte Butter in Würfeln schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Zucker und das Ei dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten.
4. Das Mehl und das Salz zur Buttermasse geben und schnell glatt verkneten.
5. Den Mürbteig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
6. Den Mürbteig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zwischendurch hoch heben und in Bewegung halten, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt.
7. Die Springform auf den Teig stellen und die Größe der Springform ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf den Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform legen. Unser Tipp: Wurde der Teig zu lange geknetet, wird er bröselig und lässt sich nicht mehr gut



ausrollen. Dann hilft es, einen Schuss Milch unterzukneten, damit er wieder geschmeidig wird. Alternativ kann man auch etwas Zucker unterkneten und den bröseligen Teig als Streusel verwenden.

8. **Für den Rührteig** die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, zwei Eier nach und nach dazugeben unditerrühren.

9. Das Mehl, die Speisestärke sowie das Backpulver sieben, 3 Esslöffel der Mehlmischung zur Eiermasse geben unditerrühren. Das dritte Ei uniterrühren, die übrige gesiebte Mehlmischung ebenfalls uniterrühren und den Rührteig in die Springform auf den Mürbteigboden verteilen.

10. **Für den Belag** die Kirschen entsteinen und auf dem Rührteig gleichmäßig verteilen.

11. **Für die Streusel** das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker, das Salz sowie die abgeriebene Zitronenschale in einer Rührschüssel miteinander vermischen. Die Butter hinzufügen, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und auf den Kirschen verteilen.

12. Den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen, dann den Kuchen vorsichtig aus dem Backofen nehmen, mit Mandelblättchen bestreuen und weitere 25 Minuten backen.