



Kirsch-Streuselkuchen mit Vanillestreuseln

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|--------------------------|--------------|
| Kirschen, frisch | 1 kg |
| Butter | 300 g |
| Vanillinzucker | 5 Päckchen |
| Zucker | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 350 g |
| Eier | 3 St. |
| Haselnusskerne, gemahlen | 150 g |
| Backpulver | 0.5 Päckchen |
| Milch | 100 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kirschen waschen, halbieren und Kerne entfernen.
2. 100 g kalte, gewürfelte Butter, Vanillinzucker, 50 g Zucker und 200 g Mehl in eine Schüssel geben und zwischen den Händen zu lockeren Streusel zerreiben. Anschließend kühl stellen.
3. In einer Schüssel 200 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. 150 g Zucker und 3 Eier zugeben nach und nach zugeben und cremig verrühren. 150 g Mehl, 150 g gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen und mit 100 ml Milch unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech mit Backpapier verstreichen.
4. Kirschen und Streusel auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Kirsch-Streuselkuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit Puderzucker oder einem Zuckerguss aus Puderzucker und Zitrone garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 518 kcal |
| Kohlenhydrate | 54 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 30 g |