



Kirschkuchen mit Mandelstreuseln



Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Zimt	0.25 TL
Milch	100 ml
Sauerkirschen im Glas	500 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Brauner Zucker	125 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig aufschlagen. Zucker, Salz und Eier abwechselnd zugeben und vermengen. 250 g Mehl, Backpulver, Zimt und Milch zugeben und kurz unterrühren.
2. Teig in eine gefettete Springform geben. Kirschen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. In einer Schüssel Mandeln mit 100 g weicher Butter, Rohrzucker und 100 g Mehl verkneten.
4. Streusel krümelig auf dem Kuchen verteilen und erneut ca. 30–35 Min. backen. Kirschkuchen mit Mandelstreuseln abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	322 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g