



Kirschkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	100 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zucker	100 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Kirschen, frisch	300 g
Butter	50 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Mixbehälter Ei, Quark, Milch und Öl verrühren. 300 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zugeben und 2 Min./Knetstufe verkneten. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig so in die Springform geben, dass der Boden bedeckt ist.
2. Inzwischen Kirschen waschen und entsteinen. In den Mixbehälter weiche Butter, 50 g Zucker und 100 g Mehl 1 Min./Teigknetstufe zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
3. Kirschen auf dem Teig verteilen, Streusel darübergeben und im Ofen ca. 60 Min. backen. Kirschkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt frischer Kirschen kannst du auch Kirschen aus dem Glas verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	305 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g