

Unsere Rezeptidee

# Kirschkuchen



## Zutaten:

### Für den Boden:

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Ei  
65 g Zucker  
1 Prise Salz



### Für die Füllung:

750 g frische Kirschen  
250 ml Kirschsafft  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
6 EL Zucker

### Für die Streusel:

100 g Mehl  
50 g Zucker  
50 g kalte Butter  
1 Prise Zimt



## Zubereitung:

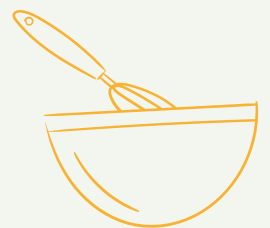
Alle Zutaten für den Boden mit den Händen oder den Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte anschließend ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Von dem Kirschsafft 4 EL abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Den übrigen Kirschsafft in einem Top erhitzen. Das angerührte Puddingpulver zum heißen Kirschsafft geben und aufkochen lassen.

Nachdem die Masse dickflüssig geworden ist, die entsteinten Kirschen hinzufügen, kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu großen oder kleinen Streuseln verarbeiten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Springform ( Durchmesser 26 cm) verteilen. Dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Die Kirschmasse daraufgeben und mit Streuseln bedecken. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.



**Guten Appetit!**



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**