

Kirsch-Streusel-Kuchen

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

370 g weiche Butter
370 g Zucker
500 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
5 Eier
1 Prise Salz
120 g feine Haferflocken
2 Gläser Sauerkirschen
Puderzucker

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr den Teig vor. Gebt 250 g weiche Butter, 5 Eier, 250 g Zucker, 300 g Mehl, ½ Pk. Vanillezucker, 1 Pk. Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel und verrührt die Zutaten zu einem Teig. Dann gebt ihr 120 g feine Haferflocken dazu und rührt die gut unter.
 2. Jetzt legt ihr ein Backblech mit Backpapier aus und verteilt den Teig auf dem Blech. Lasst die Kirschen in einem Sieb abtropfen und verteilt sie gleichmäßig auf dem Teig.
 3. Zum Schluss bereitet ihr die Streusel zu. Gebt 120 g weiche Butter, 120 g Zucker, 200 g Mehl und ½ Pk. Vanillezucker in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Diesen Teig krümelt ihr mit den Händen über den Kuchen.
 4. Der Kuchen muss jetzt ca. 35 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Wenn der Kuchen fertig und ausgekühlt ist, bestäubt ihr ihn noch mit Puderzucker. Fertig.
-