HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Kirsch-Streuselkuchen vom Blech – saftiger Hefeteig mit Zimtstreuseln (Rezept von Franziska Giffey)

Zu Gast: Franziska Giffey

Kennt ihr das? Der Duft von frischem Hefeteig zieht durch die Wohnung, auf dem Tisch steht ein großes Blech Streuselkuchen und alle wollen nur noch eins: das erste Stück! Genau so ein Kuchen ist dieser Kirsch-Streuselkuchen vom Blech. Das Rezept stammt von Franziska Giffey. Sie war im Podcast „Hoffentlich schmeckt's" zu Gast bei Jörg Thadeusz und Katharina te Uhle und hat dort ihren Kirsch-Streuselkuchen vorgestellt: fluffiger Hefeteig, fruchtig-säuerliche Sauerkirschen und jede Menge knusprige Butterstreusel mit einem Hauch Zimt. Das Schöne an diesem Blechkuchen: Er ist unkompliziert, gelingt auch ohne viel Backerfahrung und reicht für die ganze Familie oder die nächste Kaffeetafel mit Freunden. Ob zum Sonntagskaffee, zum Geburtstag oder einfach so – dieser Kuchen ist ein echter Klassiker, der immer schmeckt. Und wer es noch etwas süßer mag, findet am Ende des Rezepts einen Extra-Tipp für den perfekten Guss. Viel Spaß beim Nachbacken – und hoffentlich schmeckt's!

Vorbereitung 120 Min. · Backzeit 35 Min. · Gesamtzeit 155 Min.

Zutaten

Für den Boden

400 g Mehl

80 g Zucker

65 g Butter

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

200 ml Milch

30 g frische Hefe

Für die Streusel

400 g Mehl

250 g Butter

1 Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

180 g Zucker

1/2 TL Zimt

Zubereitung

1. Zerbröselt die 30 g frische Hefe und löst sie in 200 ml lauwarmer Milch auf. Gebt dann 400 g Mehl, 80 g Zucker, 65 g weiche Butter, 1 Prise Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker dazu und verknetet alles zu einem glatten Teig.

2. Breitet den Teig direkt auf einem gefetteten oder mit Backpapier belegten Backblech aus. Lasst ihn etwa 90 Minuten an einem warmen Ort gehen. Am besten klappt das im Backofen, den ihr vorher leicht auf 50 °C angeheizt habt.
3. Lasst die 2 Gläser Sauerkirschen abtropfen und fangt dabei den Saft auf. Messt davon 250 ml ab. Rührt 4 EL von diesem Saft mit 20 g Speisestärke glatt.
4. Bringt den restlichen Saft zum Kochen, rührt die angerührte Stärke ein und lasst alles noch einmal kurz aufkochen. Hebt dann die Kirschen unter.
5. Verteilt die angedickten Kirschen gleichmäßig auf dem gegangenen Teig.
6. Gebt 400 g Mehl, 250 g zimmerwarme Butter, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz und ½ TL Zimt in eine Schüssel. Verknetet alles mit den Händen oder den Knethaken zu Streuseln und streut sie gleichmäßig über die Kirschen.
7. Backt den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft etwa 30–35 Minuten, bis die Streusel goldbraun sind.
8. Lasst den Kuchen auf dem Blech vollständig auskühlen. Extra-Tipp: Den fertigen erkalteten Kuchen noch mit Puderzuckerguss überziehen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt’s · https://www.hoffentlich-schmeckts.de/kirsch-streuselkuchen-vom-blech-saftiger-hefeteig-mit-zimtstreuseln-rezept-von-franziska-giffey