

Mini Kirsch-Streuselkuchen

Einfacher, furchtiger Streuselkuchen mit frischen Kirschen

Mit diesem kleinen Backwunder könnt Ihr den spontanen Besuch der Freundin oder einiger Gäste schnell zu einem geselligen Kaffeeklatsch wandeln. Der Streuselkuchen ist mit frisch-säuerlichen Kirschen bestückt und un schmeckt wirklich köstlich. Mit unserer Schritt für Schritt Anleitung im Rezept habt ihr den Kuchen schnell zubereitet und könnt ihn dann noch leicht warm und backfrisch servieren.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 250 g Mehl
- 120 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- FÜR DIE FÜLLUNG:
- 500 ml Sauerkirschen
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung

- Mehl, Butter, Zucker und die restlichen Zutaten für den Teig verkneten bis eine noch leicht krümelige Masse entsteht. Etwa zwei Drittel des Teiges in eine kleine Springform geben und am Boden mit den Händen leicht andrücken. Den Boden der Springform vorher mit etwas Butter einreiben. An der Seite einen zwei bis drei Zentimeter hohen Rand herstellen.
- Nun den Saft der Sauerkirschen in eine Schale abgießen und mite der Speisestärke verrühren. Alles in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann die Kirschen kurz dazu geben und noch kurz köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Wenn die Kirschmasse abgekühlt ist alles in die Springform auf den Teig geben und die restliche Teigmasse auf die Kirschen bröseln.
- Den Kirsch-Streuselkuchen im auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Backofen für etwa 40 Minuten goldgelb backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann zum auskühlen die Springform lösen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mini-kirsch-streuselkuchen/>