

Rahm-Kirsch-Krümelkuchen

Ein saftiger Streuselkuchen mit Sauerkirschen und Schmand für den Kaffeetisch.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g weiche Butter

Füllung:

700 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
etwa 3 ½ EL Semmelbrösel (Paniermehl)
250 g Schmand
4 Eier (Größe M)
3 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Mandel-Geschmack

Wie backe ich einen saftigen Streuselkuchen mit Schmand und Sauerkirschen?:

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel als Boden in die Form drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.



Den Streuselboden etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3 Füllung zubereiten:

Streuselboden mit Semmelbröseln bestreuen, dann die Kirschen darauf verteilen. Schmand mit Eiern, Zucker und Puddingpulver verrühren und über die Kirschen gießen. Übrige Streusel darauf verteilen und Kuchen fertig backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

Den Rahm-Kirsch-Krümelkuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

