


Kirschkuchen mit Honig-Mandel-Streuseln

etwa 20 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.**Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):**

etwas Fett

Streuselteig:

100 g Butter

50 g Honig

200 g Weizenmehl

100 g brauner Zucker

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Rührteig:

800 g Sauerkirschen

250 g weiche Butter oder Margarine

180 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kirschen waschen und entsteinen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Streuselteig:**

Butter zerlassen, Honig hinzufügen. Mehl mit Zucker und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Butter-Honig-Gemisch hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu dicken Streuseln verarbeiten.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Kirschen und Schokostücke unterheben. Den Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 45 Min.**

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit 750 g gefrorenen Kirschen zubereiten. Die Kirschen auftauen lassen und gut trocken tupfen.
- Sie können den Kuchen auch mit 2 Gläsern Kirschen (Abtropfgew. je 380 g) zubereiten.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

