

Kirschkuchen mit Butterstreusel

Zutaten

Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Rohrohrzucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- eine Bio-Zitrone
- 3 Eier
- eine Prise Salz
- 2 große Gläser Sauerkirschen, gut abgetropft

Streusel

- 150 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 125 g Rohrohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- eine Prise Muskatnuss, gemahlen
- eine Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten für die Streusel abwiegen und mit dem Handrührer (Knethaken) so lange verkneten, bis sich Streusel gebildet haben. Zur Seite stellen.

Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und mit Butter einfetten. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen. In einer weiteren Rührschüssel weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Mehlmischung und den Zitronenabrieb dazugeben und weiterschlagen. Eier aufschlagen und nach und nach unter Rühren zu der Kuchenmasse geben, bis sich ein homogener zäher Teig gebildet hat.

Teig in die Springform geben und glattstreichen. Kirschen darübergeben und gut eindrücken. Nun die Streusel halbwegs gleichmäßig darauf verteilen. Größere Brocken mit den Händen auseinanderzupfen. Im Ofen für etwa 45 Minuten backen.

Der Kuchen kann noch warm gegessen werden, schmeckt aber einen Tag später noch besser.