

Kirsch-Streuselkuchen



Zutaten:

75g Butter, 260 g Mehl, 20g Schokoraspel, 90g Zucker, 500g Kirschen oder Weichseln, 50g Magertopfen, 4 El Milch, 4 El Öl, 1 Tl Backpulver, 1El Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Butter zerlassen, mit 120 g Mehl, Schokoraspeln und 60 g Zucker mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln kneten und kalt stellen.

Kirschen oder Weichseln putzen und entsteinen.

Topfen, Milch, Öl und restlichen Zucker mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche 22 cm Ø groß ausrollen, in eine gefettete Springform (20 cm Ø) legen, den Rand andrücken. Kirschen auf den Boden geben. Mit den Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 35–40 Min. backen. Am besten lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Gutes Gelingen 😊