



Kirsch-streuselkuchen

zutaten

Mürbeteig:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
1 Eigelb
1 Prise Salz

Kirschfüllung:

270 g abgetropfte Kirschen (Glas)
380 g Kirschsaft (von den Kirschen im Glas)
1 Schuss Amaretto
40 g Speisestärke
30 g Zucker

40 g Mandelblättchen



zubereitung

Die Kirschen abgießen und die Flüssigkeit auffangen.

Saft ggfs. mit Wasser auf 380 g auffüllen. Einen kleinen Teil des Safts mit der Speisestärke und dem Zucker glattrühren. Den Rest in einem Topf aufkochen. Stärkemischung mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen und Amaretto mit einem Löffel unterrühren. Masse beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Für den Mürbeteig Zucker, Butter, Salz, Mehl, Backpulver und Vanilleextrakt schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1/3 des Teiges für die Streusel bei Seite stellen. Unter die restliche Masse ein Eigelb kneten und einen auf 22 cm eingestellten Backring damit auskleiden. Hierbei einen 3 cm hohen Teigrand formen.

Kirschmasse einfüllen und Streusel auf der Oberfläche verteilen. Mandelblättchen darauf verteilen.

Im auf 200 Grad (O/U) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Nach Geschmack mit Schlagsahne servieren.