



Kirschkuchen mit Butter-Mandel-Streusel

Zutaten für ein Backblech

Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 1/8 l warme Milch
- 550 g Mehl Typ 550
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Salz
- 1 Ei
- 80 g weiche Butter

Belag:

1 Glas Kirschen, entkernt

Butter Mandel Streusel:

- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g feiner Zucker
- 200 g flüssige Butter

Außerdem Puderzucker zum Bestreuen



So wird´s gemacht:

Den Backofen auf **180 °C** Umluft vorheizen.



So wird´s gemacht:

Das Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte eine Kuhle mit einem Löffel eindrücken. Die Hefe zerkleinern und in die Kuhle krümeln, darüber etwas warme Milch und ein wenig Zucker. Mit dem Finger oder einem Löffel kannst du die Hefe mit der Milch etwas vermengen. Das Ganze an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis die Hefe sich vergrößert und Blasen schlägt.

Wenn die Hefe aufgegangen ist, gibst du alle übrigen Zutaten für den Hefeteig in die Schüssel und mit einem Knethaken des Handrührgerätes den Teig vorkneten. Anschließend mit der Hand noch einmal kneten und zu einer Kugel formen. Wieder abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat. Wenn der Hefeteig fertig ist, diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem Hefeteig verteilen.

Kommen wir zu den Buttermandelstreusel. Das Mehl mischst du mit dem Zucker und den Mandeln gut zusammen. Dazu kannst du einen Schneebesen nehmen, solange rühren, bis deine Mehlmasse einheitlich ist. Die Butter sollte weich sein, aber nicht heiß! Diese gibst du auf deine Mehlmischung und rührst mit einer Gabel alles zu Streusel. Diese verteilst du auf deinem Kirschkuchen und ab in den Ofen.

Bei ca. **180°C Umluft** hat der Blechkuchen eine Backzeit von ungefähr **50 Minuten!**

Eigene Notizen: