



Leckeres Kirschkuchenrezept



800-1000 g Kirschen, gewaschen und entsteint

FÜR DIE STREUSEL:

125 g flüssige Butter

100 g Zucker

1 Prise Zimt

250 g Dinkelmehl

FÜR DEN TEIG:

250 g Butter

180 g Zucker

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

5 Eier

300 g Dinkelmehl

150 g. Speisestärke

1 Prise Salz

1 Pk. Backpulver

80 ml Milch nach Bedarf

Den Backofen auf 160 ° Grad Umluft vorheizen.

Ein tiefes Backblech (oder die Fettpfanne) mit Backpapier auslegen.

Für die Streusel mit einer Gabel die flüssige Butter mit Zucker, Zimt und Mehl vermengen und mit der Hand zu Streuseln verkrümeln.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren, Zitronenschale zufügen. Mehl, Stärke, Zucker, Salz und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen. Die Eier einzeln in die Butter-Zuckermasse rühren (pro Ei etwa eine Minute), dann die Mehlmischung löffelweise mit wenig Milch zugeben, bis alles verbraucht ist.

Den Teig auf dem Blech verstreichen, die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und mit den Streuseln bestreuen.

Backzeit ca. 40 Minuten.

