Kirsch-Streuselkuchen

Einfach und schnell… Streuselkuchen geht immer oder? Dieser ist besonders fluffig im Teig und von oben knusprig… Probiert’s doch mal aus!

150 g Zucker

400 g Schmand

5 Eier …… **30 Sek./Stufe 5** vermengen.

1 Pck. Backpulver

400 g Dinkelmehl, 630er … **30 Sek./Stufe 5** untermengen.

Diese Masse nun auf ein gefettetes Backblech oder *dem PamperedChef® „Großer Ofenzauber“ James* oder im Vemmina® Garprofi verteilen.

1 Glas Kirschen ……. gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

300 g Dinkelmehl, 630er

120 g kalte Butter, in Stücken

120 g Zucker …….. in den Mixtopf und ca. **30 Sek./Stufe 4** unter Sichtkontakt zu Streuseln vermengen. Dann auf die Kirschen in der Form verteilen.

Auf **200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten** (mittlere Schiene bei Backblech und Vemmina, *unterste Schiene bei PamperedChef®*) backen, bis er schon goldig aussieht. Abkühlen lassen und servieren.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

Tipp: Tausche die Kirschen durch andere leckere Früchte wie Pflaumen etc. aus.