

Kirschkuchen mit Streusel aus der Pieform

Nach einem abgewandelten Rezept von Beas Rezepte & Ideen

Für den Knetteig:

150 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Butter, 1 Ei

Zubereitung in der Kenwood oder dem Thermomix:

Alle Zutaten in den Mixtopf oder Kenwoodtopf geben, bei der Kenwood den K-Haken einsetzen und dann auf Stufe 2 in der Kenwood und auf Stufe 3 im Thermomix zu einem glatten Teig verrühren. Den dann nochmals für ca. 15 Min in Frischhaltefolie im Kühlschrank kühlen.

Die Pieform mit Buttaris oder Backrennmittel fetten, den Teig darin ausrollen und den Rand hochziehen und dann mehrfach einstechen.

Backzeit für den Boden: 10 Minuten in den auf 200 Grad O/U Hitze vorgeheizten Backofen

Für die Kirsch-Füllung:

2 Gläser Sauerkirschen, den Saft auffangen

20 g Speisestärke, 100 g Zucker

2 EL. Kirschwasser, wenn nicht vorhanden kann es auch weg gelassen werden.

Zubereitung der Füllung:

Zuerst die Speisestärke mit etwas Kirschsafte anrühren.

Dann 200 ml des Kirschsafte in einem Topf kurz aufkochen, die angerührte Speisestärke zugeben, nochmals kurz aufkochen und unter die abgetropften Kirschen heben. Etwas abkühlen lassen.

Für die Streusel:

150 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g kalte Butter

Zubereitung in der Kenwood oder dem Thermomix:

Alle Zutaten in den Mixtopf oder Kenwoodtopf geben (hier den K-Haken einsetzen) und auf Stufe 2 ca. 2-3 Min zu Streuseln verrühren.

Wenn der vorgebackene Teig fertig ist, die Füllung darauf verteilen, dann den Streusel drüber geben und nochmals für ca. 35-40 Min bei den 200 Grad O/U Hitze fertig backen.

Vor dem Anschneiden erst abkühlen lassen. Man kann selbstverständlich direkt in der Pieform schneiden.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith

Das Originalrezept mit Video findet ihr hier: <https://youtu.be/ZXFyRJS7Sw>

Beas Rezepte und Ideen bei YouTube