Streuselkirschkuchen

Zutaten Teig

- 250 g Butter
- 250 - 300 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 100 g Stärkemehl
- 3 TL Backpulver

Zutaten Belag

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 - 3 EL Zucker

Zutaten Streusel

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter

Zubereitung

Teig auf der **gesamten (!!!)** Fläche des Backblechs verteilen, die abgetropften Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen, Zucker darüber streuen, danach die Streusel aufstreuen und **30 Minuten** bei **170 Grad** Umluft backen.

From:
https://www.wiki.fritzcloud.net/ - **FritzWiki**

Permanent link:
https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:streuselkirschkuchen

Last update: **06.07.2025 12:44**