



KIRSCHKUCHEN MIT ZARTEN SCHOKO-NUSS-STREUSELN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

Dieses leckere Kuchenrezept stammt von Susanne Altschuh. Susanne ist eine begeisterte Stoneware Anwenderin die täglich mit Ihrer Stoneware backt und schmortbrät. Danke Susanne Altschuh, dass du deine Inspirationen gerne teilst :)

ZUTATEN

- Für den Kuchenboden:
- 350 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- Für die Kirschfüllung:
- 2 große Gläser Sauerkirschen
- Zimt nach Geschmack
- 60g Speisestärke
- 2-3 EL Zimt-Zucker-Mischung
- Für die Streusel:
- 180 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 35 g Kakao

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Kuchenboden zu einem Mürbeteig verarbeiten und mit dem Teigroller auf dem Großen Ofenzauberer ausrollen
- Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
- Etwas Saft in einen Mixbecher füllen und die Speisestärke dazugeben und gut vermischen.
- Den restlichen Saft in einem Topf mit dem Zimt aufkochen und die Gemixte Speisestärke unter rühren dazugeben und eindicken lassen.
- Die Kirschen dazugeben und unterrühren. Etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.
- Mit dem Zimt-Zucker bestreuen.
- Alle Streuselzutaten zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 50 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de