REZEPT FÜR KIRSCH-STREUSELKUCHEN MIT MOHNFÜLLUNG

KIRSCH-STREUSELKUCHEN MIT MOHNFÜLLUNG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 20 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Streuselteig:

- 600 g Mehl (Type 405)
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 400 g kalte Butter
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Zimt

Für den Belag:

- 1 kg Süßkirschen
- 3 EL Kirschmarmelade
- 700 ml Milch
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (ca. 40 g)
- 100 g geriebener Mohn
- 2 Eiweiß

Zum Dekorieren:

- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen

3063

ZUBEREITUNG

409	6	48	21
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1.Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein tiefes Blech mit Backpapier belegen. Zutaten für den Streuselteig krümelig verkneten. Etwa 2/3 der Streusel auf das Blech geben und zu einem Boden andrücken.

2. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Mit Marmelade mischen. 100 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verquirlen. Übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zufügen und zu einem Pudding kochen. Mohn zugeben und nochmals aufkochen, dann vom Herd nehmen. Eiweiß steif schlagen und unter den heißen Pudding ziehen, Creme auf den Teigboden streichen. Erst Kirschen, dann übrige Streusel darauf verteilen.

3. Kuchen im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Stücke geschnitten mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipps:

Dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis, das du mit unserem Rezept auch selbst machen kannst.

Für die Kirschmarmelade empfehlen wir dieses Rezept mit einer feinen Limettennote.

Außerhalb der Kirschsaison kannst du den Kuchen auch mit aufgetauten TK-Sauerkirschen zubereiten, dann verwende nach Belieben ca. 2 EL mehr Kirschmarmelade.