

Kirschen-Streusel-Kuchen

Das Familienrezept "Renate Beate"
von unserer Hausmutter Magda



Ergibt ca. ein Blech

1. Boden

300 gr Mehl
150 gr Butter
70 gr Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Mürbteig herstellen und auf
eingefettetem Blech mit
kleinem Rand verteilen, mit
Gabel einstechen.

2. Füllung

2 Gläser Sauerkirschen
4 Eßl. Zucker
4 Eßl. Stärke

Die Kirschen abgießen, den Saft
mit Zucker und Stärke gut
verühren und zu einem
Pudding kochen.
Kirschen dazugeben, verühren
und auf dem Mürbteigboden
verteilen.

3. Streusel

150 gr Mehl
100 gr Butter
100 gr Zucker
50 gr gemahlene Nüsse
0.5 Tl. Zimt

Alles zu Streuseln vermischen
und auf den Kirschen verteilen.

Bei 170 C 35 - 40 min. Backen.

4. Whip Cream

2 süße Sahne
2 Vanillezucker

Sahne steifschlagen, auf dem kalten
Kuchen glattstreichen.

4 Eßl. Kakao
1 Eßl. Zimt

Vermischen und durch Sieb
auf der Sahne streuen.



Guten
Apetitt!