

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!