

Schneller Kirsch-Streuselkuchen

Ofenzauberer



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

270 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
125 g Butter
70 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Glas Kirschen
250 g Quark
70 g Zucker
200 g Schmand
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Limettensaft
1 Ei optional

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. Die Hälfte der Streusel im Ofenzauberer verteilen und den Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Schmand, Puddingpulver, Limettensaft und Ei in die Nixe geben und gründlich verrühren. Masse auf dem Streuselboden verteilen und mit den abgetropften Kirschen belegen.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und in 12 Stücke schneiden.

Guten Appetit