



# Streuselkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	50 Min.
Stück	12
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Kirschen und Kaffee

## Streusel

---

150 g Weissmehl  
50 g Zucker  
75 g Butter, kalt, in Würfeln  
1½ EL Instant-Kaffeepulver  
2 EL Kaffeelikör

## Teig

---

100 g Butter, weich  
100 g Zucker  
2 Eier  
170 g Weissmehl  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale  
¼ TL Vanillemark  
50 ml Milch

## Belag

---

450 g Kirschen, frisch oder tiefgekühlt  
1 EL Maisstärke





2 EL Puderzucker

## Streusel

---

Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen, Butter begeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Kaffeepulver und Kaffeelikör begeben und rasch zu groben Streuseln verreiben. Zugedeckt kühlstellen.

## Teig

---

Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren, bis die Masse hell ist. Eier nach und nach begeben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Restliche Zutaten bis und mit Vanille begeben und sorgfältig vermischen. Milch dazugießen und glattrühren.

## Belag

---

Kirschen waschen und entsteinen. Maisstärke und Puderzucker begeben, vermischen.

## Kuchen

---

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Kuchenteig in die Form geben und glattstreichen. Kirschen darauf verteilen. Streusel darüberstreuen.

## Backen

---

Garraum mit Ober-/Unterhitze feucht auf 180 °C vorheizen.  
Kuchen auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 50 Minuten backen.  
Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 180 °C mit Ober-/Unterhitze feucht (vor)heizen**  
**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**  
**Ober-/Unterhitze feucht 180 °C während 50 Min.**

## Tipps

---

Kirschen nach Belieben durch jedes Stein- bzw. Kernobst ersetzen. Anstelle von Kaffee 1 Msp Zimt verwenden.





## Zubehör

---

Gitterrost

Brownie-Form 25 x 25 cm oder Springform ø26 cm

