Streuselkuchen

Rezept von V-ZUG AG



mit Kirschen und Kaffee

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

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 beigeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Kaffeepulver und Kaffeelikör beigeben 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 beigeben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Restliche Zutaten bis und mit Vanille beigeben und sorgfältig vermischen. Milch dazugiessen und glattrühren.

Belag

Kirschen waschen und entsteinen. Maisstärke und Puderzucker beigeben, 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022