

Kirschkuchen mit Streusel

Teig:

200g Butter

100g Marzipan (mit etwas Milch cremig aufgeweicht)

150g Zucker

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Vanillezucker

3 Esslöffel Süßrahm

4 Eier

400g Kuchenmehl (Mehl extra Typ 480)

3 Teelöffel Backpulver

Streusel:

150g Zucker

150g Mehl

120g flüssige Butter

150g geriebene Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)

Salz, Vanillezucker, etwas Zimt

- Alle Zutaten für die Streusel mit einander mischen.

Kirschen:

1,5 kg Weichselkirschen

150g Zucker

etwas Maisstärke

- Die entsteinten Weichselkirschen zuckern und einige Zeit stehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit erhitzen und mit etwas Maisstärke zu einer dickflüssigen Masse abbinden. Die Flüssigkeit mit den Kirschen mischen.

Zubereitung:

Für den Teig die weiche Butter mit dem cremigen Marzipan, Zucker, Salz, Zimt, Vanillezucker und Süßrahm cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, in die Buttermasse sieben und unterheben. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen. Die abgebundenen Kirschen darauf verteilen. Mit den Streuseln bedecken. Bei 170°C ca. 50 Minuten backen.