



Kirsch-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 1 Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für 500 ml Milch; zum Kochen)
- 2 EL + 200 g Zucker
- 250 g Joghurt-Butter (Meggle)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- Zitronenmelisse zum Verzieren
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben
- Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Puddingpulver mit 2 EL Zucker mischen, mit ca. 100 ml Saft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen, vom Herd ziehen, Pulver einrühren. Wieder erhitzen, unter Rühren ca. 1 min kochen. Kirschen unterrühren. Joghurt-Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Backpulver und Salz mischen. Ei und Joghurt-Butter zugeben, erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Eine hohe Tarteform (23 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. 2/3 der Streusel flach auf den Boden drücken, dabei am Rand den Teig etwas hochdrücken. Marzipan in Würfeln unter das Kompott mischen, dann Mischung auf dem Boden glatt streichen. Restliche Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 35-40 min backen. Auskühlen lassen. Mit Melisse verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden, Wartezeit 2 Stunden.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 1550 kJ/370 kcal. E 5 g/F 15 g/KH 53 g

Foto: Food & Foto, Hamburg.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.meggle.de.

Abdruck honorarfrei. Bildverwendung nur unter Nennung der Bildquelle. Belegexemplar erbeten.