



Kirschkuchen mit Zimtstreuseln

DESSERT FÜR 6 PERSONEN
FÜR 1 BLECH À 28 CM Ø

600 g rote Kirschen
1 EL Maisstärke
1 Beutel Vanillezucker

Streusel:

70 g Butter, weich
90 g Mehl
40 g Zucker
1 TL Zimt

Teig:

100 g Quark
50 g Butter, weich
1 Ei
40 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver

1. Für die Streusel Butter, Mehl, Zucker und Zimt zwischen den Händen krümelig reiben.

2. Für den Teig Quark, Butter, Ei und Zucker mit dem Handrührgerät glatt rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig auf Backpapier auf Blechgrösse auswallen. Teig samt Papier ins Blech legen und mit einer Gabel einstechen.

3. Für die Füllung Kirschen entsteinen und mit Maisstärke und Vanillezucker mischen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Streusel darüberstreuen. Kuchen in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden. Dazu passt geschlagener Rahm.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ ca. 30 Minuten kühl stellen
+ ca. 30 Minuten backen

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 20 g Fett,
76 g Kohlenhydrate, 2200 kJ/530 kcal