



Kirschkuchen mit Vanille-Streuseln

16 Stücke

750 g frische oder
1 ½ - 2 Gläser (à 720 ml)
Sauerkirschen
450 ml Milch
1 Becher Schmand
1 Päckchen Puddingpulver
„Mandel“ (zum Kochen,
für ½ l Milch)
2 EL Zucker
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
125 g Zucker
2 TL Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g weiche Butter
2 EL Paniermehl
1 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
Evtl. Schlagsahne und Kirschen
zum Verzieren

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstäuben. 6 EL Milch, Puddingpulver und 2 EL Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. 5-10 Minuten abkühlen.

Mehl, Backpulver, 125 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter in Flöckchen kurz zum Streuselteig verkneten.

2/3 Teig in der Form verteilen und als Boden andrücken. Paniermehl darauf streuen. Pudding und 1 Becher Schmand verrühren, darauf verteilen und glatt streichen. Kirschen darauf geben und mit 1 EL Zucker bestreuen. Rest Streuselteig darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen Umluft: 160 °C, ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Schlagsahne und Kirschen verzieren.

Tipp: Lässt sich prima einfrieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

