

Kirsch-Streuselkuchen (Blechkuchen aus Rührteig)



Das ½ Rezept passt in eine Springform (26 cm Ø).

Rührteig

- 350 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 200-250 g Zucker (je nach süße der Kirschen) (ich: 200 g)
- 350 g Naturjoghurt (ich: Joghurt mit 3,5% F)
- 150 g Öl (geschmacksneutral oder Rapsöl mit Buttergeschmack)
- 30 g Amaretto (oder Orangensaft)
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben
- 1 Prise Salz

Streusel

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Marzipan (Rohmasse), kalt (optional)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

zusätzlich

- 2 Glas Kirschen (Schattenmorellen) ((à 680 g/ 350 g Abtropfgewicht))
- **oder**
- ca. 700 g frische Kirschen (entsteint)
- zusätzlich etwas Fett und Mehl oder Grieß für die Backform

Vorbereitung

1. Ein tiefes Backblech einfetten und mit etwas Mehl oder Grieß ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.
Alternativ gerne einem Backrahmen verwenden.
2. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft/ Heißluft) vorheizen.

Streusel

1. Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit den Händen oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermengen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.
2. Bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kalt stellen.

Rührteig

1. Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Tonkabohne und Salz hell-cremig aufschlagen.
2. Joghurt, Amaretto/ Orangesaft und Öl kurz unterrühren.
3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben.
Kurz aber gründlich unterrühren.
4. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

Belag

1. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

2. Anschließend die Streusel über den Kirschen verteilen.
3. Den Kuchen für ca. 40 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Heißluft/ Umluft backen. (Je nach Backform und Ofen kann die Zeit stark schwanken.)
4. Rechtzeitig die Stäbchenprobe machen.

Für Streusel ohne Marzipan siehe dieses Rezept:

Streuselkuchen aus Hefeteig

Kirsch-Streuselkuchen (Thermomix-Rezept)



Das ½ Rezept passt in eine Springform (26 cm Ø).

Rührteig

- 350 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 200-250 g Zucker (je nach süße der Kirschen) (ich: 200 g)
- 350 g Naturjoghurt (ich: Joghurt mit 3,5% F)
- 150 g Öl (geschmacksneutral oder Rapsöl mit Buttergeschmack)
- 30 g Amaretto (oder Orangensaft)
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben
- 1 Prise Salz

Streusel

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Marzipan (Rohmasse), kalt (optional)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

zusätzlich

- 2 Glas Kirschen (Schattenmorellen) ((à 680 g/ 350 g Abtropfgewicht))
- **oder**
- ca. 700 g frische Kirschen (entsteint)
- zusätzlich etwas Fett und Mehl oder Grieß für die Backform

Vorbereitung

1. Ein tiefes Backblech einfetten und mit etwas Mehl oder Grieß ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Alternativ gerne einem Backrahmen verwenden.

2. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft/ Heißluft) vorheizen.

Streusel

1. Alle Zutaten für den Streuselteig in den Mixtopf geben und für 10 Sek. | Stufe 6 verkneten.
Eventuell danach nochmal kurz mit den Händen kurz verkneten.
2. Bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kalt stellen.

Rührteig

1. Schmetterling einsetzen.

Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Tonkabohne und Salz in den Mixtopf geben, 5 Min. | Stufe 4.

Schmetterling entfernen.

2. Joghurt, Amaretto/ Orangesaft und Öl hinzufügen, 20 Sek. | Stufe 4.
3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben, 20 Sek. | Stufe 4
4. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

Belag

1. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
2. Anschließend die Streusel über den Kirschen verteilen.
3. Den Kuchen für ca. 40 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Heißluft/ Umluft backen. (Je nach Backform und Ofen kann die Zeit stark schwanken.)
4. Rechtzeitig die Stäbchenprobe machen.

Für Streusel ohne Marzipan siehe dieses Rezept:

Streuselkuchen aus Hefeteig