

Hier und heute



Kirsch-Streuselkuchen

Lockerer Hefeteig, saftige Kirschen, knusprige Streusel: Marcel Seeger backt einen klassischen Kirsch-Streuselkuchen vom Blech. Einfach köstlich!

Rezept

Kirsch-Streuselkuchen

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Hefeteig

- 250 ml Milch, erwärmt
- 25 g Hefe, frisch
- 500 g Mehl, Typ 550
- 75 g Butter, weich
- 30 g Zucker
- 5 g Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Milch erwärmen und die Hefe in der Milch auflösen. Dann die Hefemilch in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und das Mehl kurz unterkneten. Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronensaft auf den „Ansatz“ geben und die Rührschüssel mit einem Küchentuch abdecken. Sobald der Ansatz beginnt aufzuquellen mit dem Kneten des Hefeteigs beginnen. Solange kneten, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst und eine glatte Struktur bekommen hat. Den Teig erneut abdecken und circa 15- 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit einem Stück Backpapier auslegen und den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Kirschen

- 2 große Gläser Sauerkirschen, abgetropft

Zutaten für die Streusel

- 140 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl, Typ 550
- 80 g Amarettini, klein gestoßen

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz verkneten. Mehl mit den klein gestoßenen Amarettini vermischen, zu der Buttermasse geben und alles zu krümeligen Streusel verarbeiten.

Fertigstellung

Den Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen und den Teig auf das vorbereitete Backblech legen. Mit einer Gabel den Teig vielfach einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Die abgetropften Sauerkirschen auf dem Hefeteig geben und anschließend die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Den fertigen Streuselkuchen im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Streuselkuchen abkühlen lassen und dann mit einem scharfen Messer in die gewünschte Anzahl an Stücken schneiden.

Hier und heute



Tipp: Kuchenstücke dünn mit etwas Puderzucker bestäuben.