

Sauerkirsch Streuselkuchen

10 Stück

ZUTATEN

400 g Sauerkirschen aus dem Glas
200 g ungesalzene Butter (Zimmertemperatur)
200 g Zucker
1 Ei
365 g Mehl
1 TL Backpulver
250 ml Kirschsafft
30 g Stärke
1 tbsp Kakaopulver
Salz



Sauerkirsch Streuselkuchen

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf **180°C Circo Therm®** vorheizen. Die Butter zusammen mit dem größten Teil des Zuckers in eine große Schüssel geben und mit einem Handmixer sehr luftig aufschlagen. Das Ei hinzufügen und kurz verrühren, bis alles gut vermischt ist. Das restliche Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und mittels Sieb hinzufügen. Sobald die Zutaten vermischt sind, mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den größten Teil des Teigs in eine gefettete Springform geben und fest zu einem ca. 2 cm hohen Boden andrücken.
2. Die Sauerkirschen in einen kleinen Topf geben. Kirschsafft, Stärke und den restlichen Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen und über die Kirschen gießen. Alles auf dem **Induktionskochfeld auf Stufe 7** zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Die Kirschmischung über den Teigboden gießen.
3. Den restlichen Teig mit dem restlichen Mehl vermischen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Kakaopulver vermengen. Streusel formen und dann beide Teige über den Kirschen verteilen. In den vorgeheizten Ofen geben und bei **180°C Circo Therm®** ca. 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Vor dem Anschneiden auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Guten Appetit!