

Frisch gekocht
Donnerstag, 27. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Kirsch-Streuselkuchen

1 Stunde 10 Minuten/aufwendig



Zutaten für 2 Tortenringe à 18 cm Durchmesser:

350 g Kirschen (entsteint). Für die Streusel: 150 g glattes Mehl, 75 g weiche Butter, 50 g Zucker.

Für die Sandmasse:

170 g sehr weiche Butter, 3 Eidotter, 70 g Staubzucker, Zitronenschale, Vanillemark, 3 Eiklar, 80 g Kristallzucker, Salz, 150 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver, einige Korianderkörner (gemahlen und mit Zucker vermischt), Staubzucker im Sieb (zum Anzuckern), Melisse.

Zubereitung

Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen verkneten und zu Streuseln zerkrümeln. Bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für die Sandmasse Butter, Eidotter, Vanille, Zitronenschale und Staubzucker schaumig verrühren (Abtrieb). Die Eiklar mit Kristallzucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben und die Masse in die Form füllen. Reichlich Kirschen und anschließend Streusel aufbringen und mit dem Koriander-Zucker bestreuen. Im Rohr bei etwa 170 °C 20 bis 25 Minuten backen. Mit Zucker bestreuen und mit Melisse dekorieren.

TIPP:

Anstelle der Streusel kann man auch ein Baiser Topping aufdressieren:

Für das Baiser: 100 g Eiklar, 180 g Zucker.

Eiklar und Zucker vermischen und in einem Schneekessel im Wasserbad zuerst warm, dann kalt aufschlagen. Die Masse nach persönlichem Geschmack auf die Kuchenoberseite dressieren, abflämmen und mit Kirschkpulver (gefriergetrocknete Kirschen, fein gecutert) bestreuen.