

Streuselkuchen mit Obst

Bei unserer Kinderferienaction 2015 im Pfarrheim in Lemberg, konnten wir Eltern dafür gewinnen, jeden Tag für ein abwechslungsreiches Kuchenbuffet am Nachmittag zu sorgen. Eines der Rezepte soll hier der Nachwelt weitergegeben werden. Wir durften es in der Kirschversion mit Pfiff genießen.

Zutaten: für 1 Springform (26cm), für Backblech die Angaben verdoppeln.

2 Gläser Kirschen (zus. ca. 700g Abtropfgewicht)
150g weiche Butter
150g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei getrennt
250g Mehl
50g Stärke
1 TL Backpulver
1 Becher Kuvertüre (150g)

Die Kirschen können ausgetauscht werden mit Äpfeln, Birnen, Aprikosen und vor allem Zwetschgen.

Bei besonders saftigem Obst helfen 1-2 EL Semmelbrösel



Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform fetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen und mit Küchentuch trockentupfen.

Das Ei trennen. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen. Butter mit Zucker, 1 Prise Salz und dem Eigelb verrühren. Mehl dazugeben und kurz verkneten, so dass sich Streusel bilden. Mit etwas Wasser oder Mehl so einstellen, dass die Streusel optimal zu verarbeiten sind.

Zwei Drittel der Streusel in die Backform geben, etwas festdrücken und einen Rand formen. Wenn Semmelbrösel nötig, dann jetzt auf den Teig streuen. Die Kirschen auf dem Boden verteilen und den restlichen Streuselteig darüberstreuen. Ca. 30-40 Minuten backen.

Besonderer Pfiff: ie Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in ganz feinen Streifen gitterförmig über den ausgekühlten Kirsch-Streuselkuchen dekorieren.

Bei sehr saftigem Obst den Boden zusätzlich mit dem verrührten Eiweiß bestreichen und alles 10 Minuten vorbacken. Dann weicht der Boden noch weniger durch.