

Omas Kirschkuchen mit Streusel

Zutaten für 1 Blech (24 Stück):

Für den Hefeteig

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Frischhefe (½ Würfel oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 100 ml Milch (lauwarm)



Für die Streusel

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz

- 700 g Kirschen

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Gib die Milch in einen Topf und erwärme sie lauwarm. Gib den Zucker, die Butter, die Hefe und eine Prise Salz dazu und rühre, so dass sich alles auflöst.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel, forme eine Mulde und gieße die Hefemilch hinein. Füge das Ei hinzu und knete einen Hefeteig. Stelle ihn abgedeckt für eine Stunde an einen warmen Ort.
3. Lass die Kirschen abtropfen.
4. Knete aus Mehl, Butter, Zucker und Salz einen Streuselteig.

5. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Hefeteig darauf aus.
6. Verteile die Kirschen auf dem Hefeteig.
7. Nun kannst du den Teig über die Kirschen streuseln.
8. Backe den Streuselkuchen mit Kirschen für 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Für mich gab es als Kind nichts Schöneres, als wenn Oma ihren Kuchen noch warm aus dem Ofen anschnitt und ich das erste Stück vernaschen durfte.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

