

Streuselkuchen mit Kirschen und Himbeeren gefüllt

Man nehme

für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 405
1 gehäuften TL Backpulver
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Ei
100 g Margarine oder Butter

für den Belag:

1 Tütchen Vanillepuddingpulver
300 ml Kirschsafte oder Himbeersafte
1 Glas Schattenmorellen (720 ml)
300 g Himbeeren, gefroren oder frisch
50 g Zucker

für die Streusel:

150 g Weizenmehl, Type 405
50 g Kokosraspeln
50 g Zucker
120 g Margarine oder Butter
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und alles mischen. Dann die Margarine oder Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Eine 28er Springform fetten und den Boden leicht bemehlen. Den Knetteig hineingeben und den Springformboden damit auskleiden. Einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen und die Springform in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag lässt man die Kirschen abtropfen und fängt den Saft auf. 300 ml Saft abmessen und in einen kleinen Kochtopf geben. Das Puddingpulver mit 50 g Zucker und ein paar EL des Saftes anrühren. Den Saft lässt man aufkochen und gibt dann das angerührte Puddingpulver rein und lässt alles wieder kurz aufkochen. Mische dann diesen Pudding mit den Kirschen und den noch gefrorenen Himbeeren und gebe den abgekühlten Pudding auf den Kuchenteig.

Nun kommt der Kuchen in den vorgeheizten Backofen. Er wird bei 200 °C zwei Mal 20 Minuten abbacken. (Backzeit = 40 Minuten).

Für die Streusel Mehl, Zucker und Kokosraspeln in eine Rührschüssel geben. Die kalte Margarine oder Butter in Stückchen dazu geben und alles zu feinen Streuseln verarbeiten.

Nach 20 Minuten Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, verteile die Streusel auch auf den Rand und bestäube alles dünn mit Puderzucker, ehe du den Kuchen weitere 20 Minuten in den Backofen gibst.

Nach dem Backen mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Springform lösen und ihn auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal mit Puderzucker bestäuben und dann mit Schlagsahne und einem Tässchen Kaffee oder Cappuccino genießen!

Ich wünsche allen Müttern einen schönen Ehrentag im Kreise der Liebsten.

Übrigens, dieser Kuchen schmeckt nicht nur am Muttertag.

.