




# Kirschkuchen mit Mandelstreuseln



 Zeit gesamt  
1h 20min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Zimt	0.25 TL
Milch	100 ml
Sauerkirschen im Glas	500 g
Mandeln, gemahlen	80 g
Rohrzucker	125 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig aufschlagen. Zucker, Salz und Eier abwechselnd zugeben und vermengen. 250 g Mehl, Backpulver, Zimt und Milch zugeben und kurz unterrühren.
2. Teig in eine gefettete Springform geben. Kirschen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. In einer Schüssel Mandeln mit 100 g weicher Butter, Rohrzucker und 100 g Mehl verkneten.
4. Streusel krümelig auf dem Kuchen verteilen und erneut ca. 30–35 Min. backen. Kirschkuchen mit Mandelstreuseln abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 322 kcal

---

Kohlenhydrate 39 g

---

Eiweiß 5 g

---

Ballaststoffe 1 g

---

Fette 17 g

---