



# Kirsch-Streuselkuchen mit Zitronencreme

*so frisch, so lecker*

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Backen | 45-50 Min
- Fertig in | 60 Min

## Einkaufsliste

16 Stücke | 24-26 cm Springform

### Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 110 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 150 g kalte Butter
- 1 EL Creme Friache
- Abrieb von 2 Zitronen

### Für die Zitronencreme:

- 250 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 100 ml Zitronensaft (ca. 3 Zitronen, je nach Größe)
- Abrieb von 2 Zitronen
- 1 EL Vanillezucker
- 120 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 40 g Mehl
- 4 Eigelb

### Außerdem:

- 250 g Sauerkirschen
- 20 g Mehl
- 30 g Zucker
- Puderzucker

## So wird's gemacht

Zunächst die Zitronencreme anrühren. Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Zitronensaft, Abrieb, Vanillezucker, Zucker, Stärke und Mehl sowie die Eigelbe in eine große Schüssel geben und verrühren. Masse unter Rühren in die erhitze Milch-Sahne-Masse geben. Weiter erwärmen und dabei ständig (!) rühren bis die Masse stark eindickt. In eine Schüssel geben, abdecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Teig vorbereiten. Hierfür alle Zutaten krümelig verkneten. Zwei Drittel des Teigs in die vorbereitete, leicht gefettete Form drücken. Boden und restlichen Teig kühl stellen.

Die Creme in die Form geben (Rand ist etwa 2-3 cm hoch) Zum Schluss die Kirschen darauf verteilen.

Den restlichen Streuselteig auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen auf der mittleren Schiene 45-50 Minuten backen. Die Streusel sollten leicht gebräunt sein. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreut servieren.