

Kirsch – Streusel – Kuchen

Zutaten Teig:

- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Becher Schmand je 200g
- 2 Becher Zucker
- 3 Becher Mehl
- 1 Glas Schattenmorellen

Zutaten Streusel:

- 2 EL zerlassene Butter
- 2 EL Zucker
- 4 EL Mehl

Zubereitung:

- Schattenmorellen gut abtropfen lassen
- für den Teig die Eier trennen
- Eigelbe mit Schmand, Zucker und Mehl verrühren
- Eiweiße steif zu Schnee schlagen und anschließend vorsichtig unter den Teig heben
- Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen
- abgetropften Schattenmorellen auf den Teig geben, NICHT hineindrücken
- für die Streusel den Zucker mit Mehl mischen
- zerlassene Butter zugeben und locker mit den Händen Streuseln herstellen
- diese über den Kuchen verteilen
- Blech in den kalten Backofen schieben und bei 200°C ca. 30 Minuten backen
- Anmerkung: Als Maß für Zucker und Mehl die leeren Schmandbecher verwenden