

Kirsch - Himbeerkuchen mit Kokosstreuseln

Zutaten (Teig):

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 225g Mehl
- 1 TL Backpulver



Zutaten (Belag):

- 1 Glas Schattenmorellen
- 300ml Kirschsft
- 200g Himbeeren (gefroren oder frisch)
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 50g Zucker

Zutaten (Streusel):

- 120g Butter
- 150g Mehl
- 50g Zucker
- 3 EL Kokosraspeln (40g)

Zubereitung:

- Kirschen abtropfen und Saft auffangen, 300ml abmessen
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren
- Mehl und Backpulver dazugeben und mit der Hand glatt verkneten
- Springform fetten und Boden leicht bemehlen
- Knetteig auf Springformboden drücken und einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen
- Springform in den Kühlschrank stellen
- Puddingpulver mit 50g Zucker und 3 EL des Kirschsftes anrühren
- restlichen Saft aufkochen
- angerührtes Puddingpulver einrühren
- Kirschen und Himbeeren dazugeben (gefrorene Himbeeren nicht auftauen, im gefrorenen Zustand unterheben)
- Masse etwas abkühlen lassen, dann auf den Knetteig verteilen
- bei 200°C ca. 25 Minuten backen
- Mehl, Zucker, Kokosraspeln und Butter in eine Schüssel geben und mit der Hand zu feinen Streuseln verarbeiten
- nach Ende der Backzeit Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Streusel darauf verteilen
- weitere 20 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe)
- Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen