

Apfel- oder Kirsch-Streusel-Kuchen

125g Butter
125g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
250g Mehl
2 TL Backpulver
250g Kirschen
+ beliebiges Obst, z.B. 3 geschälte Äpfel in Spalten,
250g Kirschen...

Zuerst verrührst du Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz mit dem Handmixer. Dann gibst du Mehl und Backpulver hinzu. Der Teig wird krümelig.

Nimm nun 2/3 des Teigs und rolle ihn auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden der Springform aus. Anschließend verteilst du das Obst auf dem Teig, und dann der Teigrest.

Wenn der nicht mehr so schön krümelig/streuselig ist, gib noch etwas Mehl hinzu und rühr nochmal mit dem Mixer. Das gibt schöne Streusel ;). Wer mag, kann mit etwas Zimt würzen.

Der Kuchen kommt dann für eine halbe Stunde bei 200°C in den Ofen. Bitte beobachten - meine Mutter backt den z.B. nur 20 Minuten. Es kommt ein bisschen auf den Ofen an.

Mehr Rezepte, Ausflugstipps, Reiseberichte und Mamas Gedanken rund ums Überleben im Alltag mit 4 Kindern findest du auf meinem Blog PADERMAMA.DE

Danke fürs Vorbeischauen! :)