

ZUTATEN

KUCHEN

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 250g weiche Butter
- 1 Ampulle Bittermandelöl
- 300g Mehl
- 3TL Backpulver
- Prise Salz
- 2 Gläser Sauerkirschen  
à 350g Abtropfgewicht
- 250ml Glühwein  
(z.B. von Klindworth Fruchtsäfte)
- 40g Speisestärke
- 50g Zucker

TOPPING

- 70g weiche Butter
- 100g Marzipanrohmasse
- 90g Zucker
- 150g Mehl
- 1/2TL Zimt
- Prise Salz
- 200ml Sahne

GLÜHWEIN-KIRSCH STREUSELKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Rührkuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, sowie Bittermandelöl zugeben und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und ebenfalls zur Masse geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren, Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf gleichmäßig verstreichen. Im Ofen 18 Minuten backen
3. Während dessen die Kirschmasse und die Streusel vorbereiten. Für das Kirschtopping die Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 350ml Kirschsaff mit 50g Zucker und Glühwein aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Kirschsaff glatt rühren und dazu geben. Den Herd auf mittlere Stufe herunterschalten und die Masse unter regelmäßigem Umrühren eindicken lassen. Kirschen darunter heben und Beiseite stellen
4. Für die Streusel Butter, sowie Marzipan in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den anderen Zutaten vermischen, zwischen den Händen reiben und in kleine Streusel verwandeln. Beiseite stellen
5. Vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, Streusel folgen lassen und alles weitere 25 Minuten backen
6. Glühwein-Kirsch Streuselkuchen ca. 2 Stunden abkühlen lassen und anschließend mit etwas Sahne den Liebsten servieren

REZEPT FÜR: 1 BACKBLECH  
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 25 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 50 MIN)

