

Deine Christine!

... MEIN ALTES, NEUES LEBEN MIT MS...

Kirschstreusel Zutaten:

Kirschfüllung:

- 350 g Kirschen aus dem Glas
- 500 ml Kirschsafte aus dem Glas
- 50 g Stärke
- 40 g Zucker

Mürbeteig:

- 130 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 260 g Butter (kalt)
- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

zum Fertigstellen:

- 50 g gehobelte Mandeln
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Zuerst die Füllung zubereiten.
2. Das aufgefangene Kirschwasser mit Wasser bis auf 500 ml auffüllen.
3. Einen kleinen Teil Wasser abnehmen und mit Stärke und Zucker verrühren.
4. Den Rest des Kirschwassers aufkochen und die Stärkeflüssigkeit hinzugeben.
5. Aufkochen, Kirschen unterheben und in einer Schüssel abkühlen

Mürbeteig zubereiten:

1. Butter und Zucker, Vanillezucker verrühren.
2. Salz und Mehl langsam unterkneten.
3. Das Eigelb für die Bindung mit verkneten.

4. Die Backform 25 Durchmesser mit 2/3 des Teigs auskleiden.
5. Die Kirschfüllung hineingeben.
6. 1/3 Teig als Streusel + gehobelte Mandeln auf die Füllung geben
7. Im Backofen bei 200 Grad Ober- Unterhitze 35-40 Minuten backen
8. Den ausgekühlten Kirschstreuselkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht,

Deine Christine!

Wer vegan backt, nimmt einfach vegane Butter und Stevia für den Zucker!

Und verzichtet natürlich auf das Eigelb! :-)