



## Streusel-Kirsch-Torte

---

Kirschkuchen mit Streuseln für eine runde Backform.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

200g Butter oder Margarine

200g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Ei

500g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Glas Sauerkirschen (750ml)

50g Mandelblättchen

etwas Butter oder Margarine zum Einfetten der Backform

### Zubereitung

---

Butter in einer Rührschüssel mit Zucker, Salz, Zitronenschale und dem Ei schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und mit elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Den Teig zum Schluß mit den Fingern zerbröseln.

Eine 26cm Springform einfetten und etwa ein Drittel des Teiges am Boden verteilen und festdrücken. Das zweite Drittel der Streusel als Rand in die Form einbringen. Den Teig am Rand gut festdrücken.

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Boden der Backform verteilen und die restlichen Streusel darüber verstreuen. Die Mandelblättchen über die Streusel verteilen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für 25 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Den Kuchen mit einem langen Messer vom Springformboden lösen und auf eine Platte gleiten lassen.

Der Kuchen zerbricht sehr leicht beim Lösen vom Springformboden. Wenn der Springformboden mit Backpapier bespannt wird, löst er sich leichter. Wenn der Kuchen beim Lösen vom Springformboden trotzdem einreißt, sollte man den Kuchen auf dem Springformboden servieren.