



## Kirschkuchen mit Streuseln

---

Klassischer Kirschstreusel mit Öl-Quarkteig. Rezept für eine 26cm-Springform und Sauerkirschen aus dem Glas.

### Zutaten:

---

ein ganzes und ein halbes großes Glas Sauerkirschen (a 720ml)  
1 Päckchen Puddingpulver zum kochen  
150g Zucker  
125g Butter oder Margarine  
375g Mehl  
3 Eßlöffel Kokosraspel  
1 Ei  
3 Eßlöffel Milch  
3 Eßlöffel Öl  
100g Magerquark  
eine Prise Salz  
1 gehäufte Teelöffel Backpulver  
1 Eßlöffel Puderzucker

Mehl für die Arbeitsfläche  
Margarine für die Backform

### Zubereitung

---

Kirschen abtropfen, Saft auffangen. Puddingpulver mit 50g Zucker und 100ml Kirschsafte anrühren. 200ml Kirschsafte in einem Topf aufkochen, Kirschen zugeben und für 3 bis 4 Minuten ankochen. Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Kurz aufkochen und zum abkühlen in eine Schüssel geben.

Butter schmelzen, 150g Mehl Kokosraspel und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter zugeben und mit Knethaken und Mixer zu Streuseln verkneten.

Ei, Milch, Öl, Quark, Salz und 50g Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. 225g Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung zum Teig geben und mit Knethaken und Mixer zu einem glatten Teig verkneten.

Springform gut einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte mit etwa 32 cm Durchmesser ausrollen. Teig in die Form legen und am Rand andrücken. Kirschen kurz durchrühren und anschließend auf den Teig geben und bis an den Rand verteilen.

Überstehenden Teigrand auf die Kirschen klappen. Streusel auf die Kirschen und den Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 25 bis 30 Minuten backen. Fertigen Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu paßt Schlagsahne.