

# Kirsch-Himbeer-Streuselkuchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
130 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
aufgefangener Kompottsaft  
200 g tiefgekühlte Himbeeren

### Streusel:

150 g glattes Mehl  
50 g Zucker  
120 g weiche Butter

## 1 Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine befettete Springform (26 cm Ø) geben. Den übrigen Teig zu einer dünnen Rolle formen, an den Rand in der Springform geben und mit den Fingern ca. 3 cm am Formrand hochdrücken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

② **Füllung:**

Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Puddingpulver mit Zucker vermischen und nach und nach mit 5 EL vom Kompottsaft glatt rühren. Übrigen Kompottsaft aufkochen. Vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren, zurück auf den Herd stellen und zu einem Pudding kochen. Sauerkirschen und gefrorene Himbeeren unterrühren und abkühlen lassen. Die Füllung auf dem vorgebackenen Kuchenboden verteilen.

③ **Streuselteig:**

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf die Füllung streuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

④ Den Kuchen in der Form erkalten lassen.