

# Kirsch-Streuselkuchen

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
300 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
3 EL Speisestärke  
3 EL Milch

### Zum Bestreuen:

800 g entsteinte Kirschen  
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

### Streusel:

150 g gesiebttes glattes Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 KL Backkakao  
1 Messerspitze Zimt  
100 g weiche Butter

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Zum Bestreuen:

Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen und mit Kirschen und Marzipan bestreuen.

## 3 Streusel:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und verrühren. Den Streusel auf den Belag streuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 27 Minuten**