



## Kirsch-Pudding-Streusel

### Description

Ein leckerer und einfacher Kuchen aus unserer Springform. Der Kuchen lässt sich auch ganz einfach vegan herstellen.

## ZUTATEN

Für den Boden

- **300g** Mehl (Dinkel Type 630 oder Weizen Type 550)
- **80g** weißer Zucker
- **30g** brauner Zucker
- **1 TL Vanilleextrakt**
- **200g** Butter, kalt (vegan: Alsan)

Für den Belag

- **1 Glas** Sauerkirschen
- **1Pck.** Vanillepuddingpulver
- **400ml** Milch (oder Milchalternative wie Sojadrink)
- **50g** Zucker

## Schritt für Schritt

## Schritt 1

Alle Zutaten für den Teig vermengen und für 15-30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## Schritt 2

Den Pudding nach Packungsanweisung mit den oben genannten Zutatenmengen zubereiten (bitte auf die Milchmenge achten – nur 400ml!), mit einer Frischhaltefolie oder dem Stretchfit abdecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

## Schritt 3

Die Sauerkirschen abgießen und gut abtropfen lassen.

## Schritt 4

2/3 des Teiges in die Form geben und den Boden und einen Rand ausrollen. Der Rand sollte so hoch sein, dass der Pudding und die Kirschen von der Menge her reinpassen.

## Schritt 5

Den Pudding auf den Boden geben und die Kirschen darauf verteilen. Überschüssigen Rand nach innen drücken, das macht einen sauberen Abschluss. Den restlichen Teig als Streusel auf den Kirschen verteilen.

## Schritt 6

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 50-55 Minuten backen. Der Kuchen sollte erst angeschnitten werden, wenn er komplett abgekühlt ist.

## Mehr Rezeptideen



## Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



## Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus\_offiziell Schritt für Schritt...



## Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...