

Rezept aus dem Dorstener Koch- und Backbuch

# Kirsch-Pudding- Streuselkuchen

**Menge:** Blechkuchen

**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten

**Gesamtzeit:** Vorbereitungs- und Backzeit 1 Stunde und 20 Minuten



## Zutaten

### für den Teig:

600 g	Mehl
300 g	Zucker
300 g	Butter

### für die Streusel

400 g	Mehl
100 g	Quark oder Frischkäse
250 g	Zucker
3	Eier
250 g	Butter
1 Päckchen	Vanillinzucker
¼ Teelöffel	Backpulver

### für den Belag

2 Gläser	Kirschen
----------	----------

3 Päckchen	Puddingpulver Vanille zum Kochen
1 Liter	Milch
90 g	Zucker

## *Anleitung*

Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gut vermengen. Den Teig direkt auf ein gefettetes Backblech geben und verteilen, dabei die Ränder ebenfalls dünn mit Teig hochziehen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen (den Saft in einem Gefäß auffangen), in einen Kochtopf geben, 30 g Zucker und ein wenig Kirschsafte hinzufügen, erhitzen. In einer Tasse mit etwas Kirschsafte 1 Päckchen Puddingpulver einrühren. Wenn die Kirschen erhitzt sind, die Puddingmischung hinzugeben und unter ständigem Rühren abwarten, bis die Kirschmasse eine festere Konsistenz annimmt. Dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 2 Päckchen Vanillepudding nach den Herstellervorgaben mit Milch zubereiten.

Wenn die Kirschmasse ein wenig Hitze verloren hat, auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen, dann mit dem Pudding übergießen und auch diesen verteilen, bis die Kirschmasse vollkommen abgedeckt ist.

Nun Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und durch gleichmäßiges Kneten der Zutaten die Streusel zubereiten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben und ca. 35-40 Minuten backen. Dabei den Bräunungsgrad der Streusel im Blick haben, das beste Ergebnis wird erzielt, wenn die Streusel eine leichte goldige Farbe angenommen haben.

Vielen Dank für dieses Rezept an die Haldenwangschule!

## **Rezeptinformationen**

Die Schülerinnen und Schüler der Berufspraxisklassen der Haldenwangschule, haben einmal pro Woche Hauswirtschaftsunterricht. Im Rahmen dieses Unterrichts, wurde der Kirsch-Pudding-Streuselkuchen zu dem Lieblingsnachtisch der Schülerinnen und

Schüler. Bei der Absprache der Nachtschwahl wird dieser Kuchen regelmäßig eingefordert.