



Kirsch-Krümel

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
50 g Dinkelmehl
150 g Butter (Raumtemperatur)
1 Prise Salz
4 EL gemahlene Mandeln
½ TL Vanilleextrakt

Für die Kirschfüllung:

650 g frische Kirschen
1 Bio-Limette (Saft und Abrieb)
120 g Zucker
200 ml Rotwein (trocken)

750 ml Maracujasaft

1 Zimtstange
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für die Streusel:

125 g Butter (kalt)
100 g Zucker
1 Eigelb
½ Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
½ TL Zimt

Zusätzlich: Butter zum Einfetten, Hülsenfrüchte zum Blindbacken, Puderzucker zum Verziern

Zubereitung:

1. Zuerst mischt Ihr alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zusammen. Am besten knetet Ihr den Teig solange mit der Hand, bis Ihr daraus eine Kugel formen könnt. Diese umwickelt Ihr anschließend mit Frischhaltefolie und lasst sie mindestens für eine Stunde im Kühlschrank.
2. In der Zwischenzeit, könnt Ihr die Kirschfüllung vorbereiten. Hierfür wäscht und entsteint Ihr die Kirschen. Stellt sie beiseite und gebt den Zucker in einen kleinen Topf und lasst ihn goldbraun karamellisieren. Löscht dann mit Rotwein und 650 ml des Saftes ab. Gebt nun die Zimtstange,

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



Limettensaft und -abrieb in den Topf. Rührt so lange mit einem Schneebesen im Topf, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Lasst dann das Ganze zugedeckt bei niedriger Temperatur für etwa fünf Minuten ziehen.

3. Heizt nun den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Nach der Ziehzeit könnt Ihr die Zimtstange entfernen. Rührt das Puddingpulver mit dem restlichen Saft nach Packungsanleitung an. Kocht die Flüssigkeit erneut auf und gebt das Puddingpulver hinein. Unter Rühren solltet Ihr alles noch einmal aufkochen lassen. Nehmt den Topf danach vom Herd und mischt vorsichtig die Kirschen unter. Füllt die Kirschmischung in eine Schüssel und lasst die Masse etwas auskühlen.
5. Währenddessen könnt Ihr Eure Springform (26 cm Ø) gut einfetten. Am besten legt Ihr den Boden mit Backpapier aus, so bekommt Ihr den Kuchen später viel einfacher aus der Form.
6. Nun den nochmals gut durchgekneteten Teig entweder auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, oder ganz einfach in der Form ausdrücken, sodass er überall gleichmäßig verteilt ist. Legt ein Stück Backpapier auf den Teig und gebt 1 bis 2 Handvoll Hülsenfrüchte auf das Backpapier und backt den Teig für 12 Minuten blind.
7. Nehmt danach die Springform aus dem Ofen, entfernt die Hülsenfrüchte und das Backpapier und reduziert die Temperatur des Ofens auf 175°C.
8. Bereitet nun die Krümel vor. Hierfür müsst Ihr wieder ganz einfach alle Zutaten in einer Schüssel zusammenkneten, bis sich daraus kleine Krümel bilden.
9. Verteilt nun die Kirschfüllung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden. Anschließend gebt Ihr die Krümel auf die Kirschfüllung und ab damit in den Ofen für etwa 40 bis 45 Minuten. Sobald die Streusel goldbraun sind, ist Euer Kuchen fertig.
10. Gebt Ihm genügend Zeit zum Auskühlen. Kurz vorm Servieren könnt Ihr noch etwas Puderzucker drüber streuen.