

Kirsch-Streuselkuchen

200	g	Weissmehl	in einer Schüssel mischen
70	g	Zucker	
1	P.	Vanillezucker	
1	Pr.	Salz	
1		Ei	beides zugeben, kurz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser auswallen.
120	g	Butter, sehr weich	Eingefettetes Kuchenblech belegen, Rand leicht andrücken, Boden gut einstechen, bis zur Verwendung kühl stellen
Streusel:			
100	g	Mehl	mischen
50	g	Mandelblättli	
60	g	Zucker	
1	P.	Vanillezucker	
80	g	Butter, flüssig	zugeben, verrühren
Belegen:			
40	g	Kokosflocken	auf dem Teigboden verteilen
500	g	Kirschen, entsteint	darauf verteilen
Ev. 1	El	Zucker	darüber geben, wenn Kirschen zu sauer sind

Streusel mit den Händen darauf verkrümeln

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, unterste Rille, ca. 30 Min.

(Ev. bei Umluft mit Unterhitze bei 180°C backen)

Auskühlen lassen, mit Puderzucker und ev. Schlagrahm servieren

