



# Kirschkuchen ratz fatz

Stoneware rund

## Das brauchst du dafür:

### Teig/ Streusel:

- 200 g kalte Butter
- 180 g Zucker
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- 400 g Dinkelmehl (630)

### Füllung:

- 500 g frische Sauer- oder Süßkirschen (oder ein Glas Kirsche/ Schattenmorellen 750 ml )
- 450 ml Kirschsafte
- 2 EL Zucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver

## So wird's gemacht:

- Für die Füllung die Kirschen entkernen.
- Das Puddingpulver mit 6 EL des Saftes glatt rühren, den restlichen Saft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und wieder kurz aufkochen.
- Anschließend die Kirschen einrühren. Die Masse kann weiter verarbeitet werden, wenn sie lauwarm ist. Falls du Kirschen aus dem Glas nimmst, musst du diese zunächst abgießen und dabei den Saft auffangen (abmessen und mit Wasser auf 450 ml ergänzen). Dann weiter arbeiten, wie oben beschrieben.
- **Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.**
- Alle Zutaten für den Teig in der großen Nixe mit den Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
- 2/3 des Teiges in die Stoneware rund verteilen, am Boden mit Hilfe des Teigrollers ausrollen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen.
- Die abgekühlte Kirschmasse einfüllen und die restlichen Streusel locker darüber verteilen, in den Backofen auf ein Gitterrost, unterste Schiene stellen und für ca. 60 Minuten hellbraun backen.
- Nach dem Backen abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben noch mit etwas Puderzucker bestäuben.
- Der Kuchen hält sich gut zwei bis drei Tage. Ich finde er schmeckt dann noch besser.