

Kirsch-Streusel-Kuchen

Zutaten:

300g Mehl
100g Butter
150g Zucker
1 Teel. Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
Saft von einer ½ Zitrone

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten und auf einem Backblech verteilen.
3 Gläser Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig legen.

Streusel:

300g Butter
300g Zucker
400g Mehl
2 Vanillezucker

Zutaten mit einem Knethaken vermengen und die Brösel auf die Kirschen verteilen.
Den Kuchen bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!