



## KIRSCHKUCHEN VOM BLECH

*So geht's:*

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, die Eier und die Prise Salz zugeben. Mehl und Backpulver mischen und mititerrühren. Eine Prise Zimt einrühren. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- 3 400ml Kirschsafft (oder 400ml vom Saft der Kirschen aus dem Glas auffangen) in einen kleinen Topf geben, Zucker und Stärke einrühren bis es keine Klümpchen mehr gibt und dann unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Kirschen hinzugeben. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
- 4 Das Mehl für die Streusel mit Zucker und Zimt mischen die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Mit einem Knethaken oder den Händen verkneten und über die Muffins streuseln
- 5 Für ca. 35-40 min backen.

### *Zutaten:*

#### 1 Backblech:

#### Teig:

- 250 g weiche Butter
- 350 g Mehl
- 190 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 1 Pckg. Backpulver

#### Füllung:

- 2 Gläser Schattenmorellen
- 400ml Kirschsafft (oder Saft auf dem Glas)
- 2 EL Stärke
- 60 g Zucker

#### Streusel:

- 100 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 170 g Mehl
  
- 50g gehobelte Mandeln

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 35-40 min Backzeit

