

# Backen mit Klaus

## Kirsch-Blech Kuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- 650 g Mehl, 1 TL Zimtpulver, 305 g Zucker, 250 g weiche Butter,
- 200 g Magerquark, 125 ml Öl, 1 TL ger. Zitronenschale,
- 1 P. Backpulver, 1 Glas Sauerkirschen, (720 ml), 850 ml Milch,
- 1 Pck. Vanillepudding, 1 Pck. Sahnepudding, Puderzucker

### Zubereitung:

1. 250 g Mehl, 100 g Zucker, 150 g Butter u. Zimt in eine Schüssel geben u. alles mit den Händen rasch zu Streuseln verkneten.



2. Rest Butter, Quark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker u. Zitronenschale mit den Knethaken des elektr. Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver mischen u. unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen u. Quark-Öl-Teig hineindrücken.



1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen u. auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit 12 EL Milch verrühren. Übrige Milch mit Zucker aufkochen u. angerührtes Puddingpulver einrühren. 1 x kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen u. über die Kirschen geben.



2. Streusel gleichmäßig auf dem Pudding verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft: 155°C) ca. 40-45 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäubt u. in Stücken geschnitten servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu schmeckt ein Klecks geschlagener Sahne!*



Erstellt von Klaus am 26.08.2013