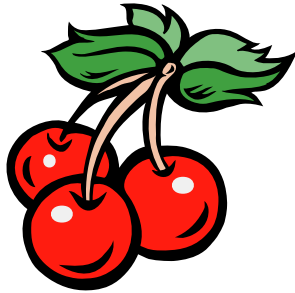


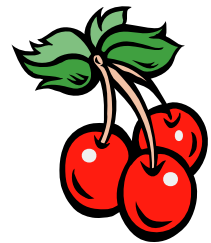
Blechkuchen mit Kirschen und Streuseln



Für den Boden:
375 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 ml lauwarme Milch
50 g zerlassene Butter

Für die Streusel:
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
125 g Butter

Für den Belag:
700 g Kirschen aus den Glas (2 Gläser)



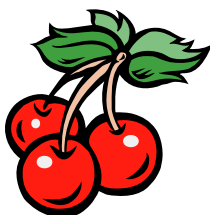
Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) 5 min, zu einem glatten Teig verrühren. Teig zugedeckt und an einem warmen Ort 40 min gehen lassen.

Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsplatte noch mal kurz durchkneten.
Den Teig auf einem eingefetteten Blech ausrollen.

Kirsch abtropfen lassen und daraufverteilen.

Streusel: Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Anschließend über die Kirschen verteilen.



Ober/Unterhitze 200-220 Grad (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 20-30 min
Kuchen abkühlen lassen

Fertig!

