

Sauerkirschstreuselkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 T Sauerkirschen (etwa 500g)
- 2 T Mehl
- 1 T Zucker
- 1/3 Pk Margarine (etwa 167g)
- 1 Msp Zimt
- 1 Pr Salz

- Alle Zutaten außer den Kirschen verkneten.
- 2/3 davon in eine gefettete Backform geben, andrücken, dabei einen etwa daumendicken Rand bilden.
- Kirschen eventuell entsteinen, auf dem Kuchenboden verteilen.
- Restlichen Teig als Streusel darübergerben.
- Bei 175°C etwa 45 Minuten backen.

Variante: Sauerkirschen teilweise oder ganz durch anderes Obst ersetzen, sehr gut eignen sich beispielsweise Mirabellen und geviertelte Pflaumen, aber auch in Scheiben oder Spalten geschnittene Äpfel oder Birnen.