

## Kirschkrümelkuchen



### Zutaten:

200-250 g Butter  
180 g Zucker  
2 EL Vanillinzucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
500 g Mehl (Dinkelmehl 630)  
16 g Backpulver (=1 P. Dr. Oetker Backin)

1 Glas Schattenmorellen (abgetropft)  
1 EL Vanillinzucker  
¼ l Kirschsaft (von den abgetropften Kirschen)  
30 g Speisestärke

Semmelbrösel zum Ausstreuen der Backform (Springform 26 cm)

### Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Masse rühren / kneten.

Mit dem Schneebesen die Speisestärke und den Vanillinzucker unter den Kirschsaft rühren, aufkochen, bis Saft eingedickt. Die abgetropften Kirschen unterheben und etwas abkühlen lassen.

Mit etwa der Hälfte des Teiges den Boden und den Rand der Backform auskleiden, die Kirschmasse drauf geben, verteilen und glatt streichen. Der Rest des Teiges wird als „Streusel“ auf den Kirschen verteilt.

Backzeit: Etwa 40 Minuten bei „guter Mittelhitze) – 180° Heißluft

Aus dem Ofen nehmen, etwas in der Form auskühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

