

Kirsch Streuselkuchen

nach Pampered Chef

- **Für den Hefeteig**
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- **Für die Streusel**
- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- **Belag**
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 EL Semmelbrösel



Zubereitung

1. Für den Hefeteig die klein gebröckelte Hefe mit dem Zucker und 4 EL lauwarmen Milch flüssig rühren. Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Butter schmelzen. Restliche Milch und geschmolzene Butter zum Mehl gießen. Hefe und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig kneten.
2. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Kirschen abtropfen lassen, dann mit Semmelbröseln mischen.
4. **Großen runden Stein „White Lady“** leicht einfetten, aufgegangenen Teig mit dem **Teigroller** auf der Form ausrollen. Zugedeckt noch mal rund 30 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Für die Streusel alle Zutaten grob verkneten. Kirschen auf den Teig geben, Streusel darüber verteilen. 25-30 Minuten backen.