Kirschkuchen

400 g	Dinkelmehl, Typ 630
230 g	Butter, zimmerwarm
150 g	Zucker, eventuell Vollrohrzucker
1	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Glas	Schattenmorellen
1 Pck.	Puddingpulver, Vanille-
2 EL	Zucker, eventuell Vollrohrzucker
1 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Aroma, (Bittermandelaroma)
3 EL	Marmelade, Kirsch-
etwas	Zitronensaft
4 EL	Mandelblättchen oder gehackte Mandeln

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, die Butter in Stückchen dazugeben und zügig zu Streuseln verkneten. Kalt stellen, bis die Kirschfüllung fertig ist.

Kirschen in ein Sieb gießen, den Saft auffangen. Puddingpulver und Zucker mit einem Teil des Kirschsafts glatt rühren, nach Packungsanweisung einen festen Pudding kochen. Kirschmarmelade, Mandelaroma und Vanillezucker unterrühren. Mit etwas Zitronensaft würzen.

2/3 der Streusel in eine 24er Springform geben und fest drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Kirschfüllung auf dem Boden verteilen und die restlichen Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Mandelplättchen drüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45-50 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Der Kuchen schmeckt frisch und am nächsten Tag gleich gut.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel