

Sauerkirschkuchen mit Streusel

Zutaten:

150g Zucker

2 Eier

200g Mehl

à alles verrühren und ein Blech geben

1 P. Vanillezucker

3 El Wasser

3 EL Öl

1 TL. Backpulver

2 Gläser Sauerkirschen gut abtropfen lassen

à vermengen und auf den Teig geben

Streusel:

150g Mehl

75g Zucker

50g Margarine

à verkneten und auf die Kirschen geben

Backzeit ca. 35 Min.

Abwandlung:

2 Becher saure Sahne

2 P Vanillezucker

verrühren und auf den frisch gebackenen Kuchen verstreichen

Backzeit ca. 15 Min. bei 200°C

Hierbei keine Streusel verwenden