

## Kirsch-Topfen-Streuselkuchen

Hallo!  
Ihr werdet es nicht glauben, es gibt schon wieder ein Kirschrezept. Wir hoffen, ihr könnt noch eines ertragen. Es ist vorerst das Letzte. Versprochen!



## Kirsch-Topfen-Streuselkuchen

### Zutaten:

550 g Mehl

200 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1/2 P. Backpulver

1-2 Handvoll Nüsse

### Fülle:

3 Pkg. Topfen

3 Eier

1/2 P. Vanillepudding-Pulver

100 g Zucker

Alle Teigzutaten verbröseln. 2/3 des Teiges auf ein befettetes Mehl streuen und andrücken. Fülle alle Zutaten verrühren und auf Teig verteilen. Kirschen halbieren und entkernen und auf Fülle verteilen. Restliche Brösel auf die Kirschen streuen und bei 180°C ca. 30-35 min. backen.



Natürlich könnt Ihr jegliches Obst nehmen – Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Äpfel, schon die ersten Himbeeren und Brombeeren werden bei uns schon im Garten zu sehen sein. Von März an geht es natürlich auch mit den Marillen und Pfirsichen los. Aber so ganz so viel wie unser Melon- und Kürbis-Kuchen sind die Kinder so gar nicht so viel wie Obst und Gemüse wachsen und es kann gleich genießen. Was Laune im Garten haschen? Die Kinder auch nach Lust und



