

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 im Garten werden bei uns schon die ersten Erdbeeren und Brombeeren reif. Das ist natürlich sehr schön, aber bitte nicht von dem Marraughzeit naschen und so bleiben, bitte geduldet. Wie immer bei jeder Veranstaltung sind Kinder herzlich willkommen und wie Obst und Gemüse wachsen und es kann gleich geerntet und Laune im Garten haschen? Die Kinder auch nach Lust und



