

Streusel-Küchlein mit frischen Kirschen



[caption id="attachment_10630" align="aligncenter" width="584" caption="Süß und saftig hängen sind die Kirschen vom Markt. Ideal für Christinas Streusel-Küchleinrezept"]



[/caption]

Wenn es schon auf den Märkten so schöne, saftige und köstliche Kirschen gibt, dann ist jetzt auch der optimale Zeitpunkt diese Delikatesse zu kaufen und zu genießen. Am besten schmecken mir die Kirschen pur oder im Kuchen. Dazu hat Christina zum Wochenbeginn eine kleine Köstlichkeit ausprobiert und als Rezept aufgeschrieben.

Zutaten

Für 12 Stück

Teig:

- 50 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 125 g Mehl
- 1 gestrichener TL Weinstein-Backpulver

Belag:

- 350 g Kirschen

Streusel:

- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g weiche Butter

Guss

- 60 g Puderzucker
- ca. 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

- Die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Den Zitronenschalenabrieb mit dem Mehl, Backpulver und der geschmolzenen Butter schnell unterrühren.
- Eine 12er-Muffinform mit Papiermanschetten auslegen. Den Teig in die Mulden einfüllen. Die Kirschen entsteinen und auf die Küchlein verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft ca. 20 – 25 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, die Küchlein aus den Förmchen nehmen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Mit einem Teelöffel den Guss auf die Oberfläche der Küchlein träufeln.

Tipp: wer die Kirsch-Küchlein etwas süßer möchte oder wenn die Kirschen nicht so süß sind, dann kann man den Zuckerguss mit 100 g Puderzucker und ca. 2 EL Zitronensaft zubereiten.