

## Natascha Ochsenknechts Blechstreuselkuchen nach Muddis Rezept

---



Blechstreuselkuchen mit Sauerkirschen und Marzipan© SAT.1

Natascha Ochsenknecht backt ihren Kirschstreuselkuchen nach Muddis Art. Mit diesem Rezept wird der Kuchen besonders saftig, crunchy und farbenfroh!

### Zutaten für 1 Blech

#### Für den Kuchenboden

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
1 Beutel	Orangenaroma
4	Eier
300 g	Mehl
100 g	Speisestärke
3 TL gestrichen	Backpulver
4 EL	Milch oder Sojamilch
3 Gläser	entsteinte Sauerkirschen

#### Für die Streusel

300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	weiche Butter
100 g	Rohmasse Marzipan

### Nataschas Blechstreuselkuchen: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- **Backzeit:** 30 Minuten
- **Gesamtzeit:** 50 Minuten
- **Temperatur:** 220 °C Umluft
- **Backform:** 1x Blech

### 1. Schritt 1 / 3

**Zubereitung des Bodens:** Die Butter mit dem Rührgerät geschmeidig rühren und nach und nach den Zucker dazugeben. Das Orangenaroma unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver dazugeben und ebenfalls mit dem Rührgerät unterrühren. Die Milch hinzugeben und verrühren. Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und nach dem Abtropfen die Kirschen darauf verteilen.

### 2. Schritt 2 / 3

**Für die Streusel:** Das Mehl, den Zucker sowie den Vanillezucker vermischen. Die weiche Butter hinzugeben und die Masse mit dem Rührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf den Kirschen verteilen. Die Marzipan-Rohmasse in ganz kleine Stücke teilen und auf den Streuseln verteilen. Nach Geschmack etwa drei Esslöffel Zucker über den Kuchen mit den Streuseln streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben: Strom 200-225 Grad, Gas Stufe 3 bis 4, Backzeit etwa 30 Minuten.

### 3. Schritt 3 / 3

**Dekoration:** Zum Schluss nach Geschmack mit Back-Glitter und Co. verzieren sowie Schlagsahne mit einem Päckchen Vanillezucker steifschlagen.