

Zutaten:

Boden:

200g Mehl
75g Zucker
1 Ei
75g Margarine
1 TL Backpulver

Füllung

1 Glas Sauerkirschen
1/2 l Sauerkirschsft
1P. Puddingpulver
100g Zucker

Streusel:

100g Zucker
100g Butter
100g Mehl
100g Nüsse gemahlen

Sahne

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Mit Mehl, Zucker, Ei, Margarine und Backpulver einen Mürbteig herstellen.

Für die Füllung ein Glas Sauerkirschen im Müllermeister abtropfen lassen. Einen halben Liter Sauerkirschsft im *Moonlight* auffangen - wenn der nicht zusammen kommt, dann mit Wasser auffüllen. Mit dem Saft und dem Puddingpulver einen Pudding kochen. Sauerkirschen mit *Softliner groß* unterheben und auf den Mürbeteig geben.

Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl, Nüsse und Backpulver verrühren und auf die Kirschen geben. Ca.40 Minuten bei 175 Grad backen.

Auf den erkalteten Kuchen zwei steif geschlagene Sahne geben und mit Kaba bestäuben.