

Streusel-Küchlein mit frischen Kirschen



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.