

## 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 Brombeeren werden bei uns schon im Frühsommer reif sein. Von Marillenzeit naschen Kinder so lieb, oft gerade nicht viel, aber eine kleine Handvoll macht schon Spaß. Aber so gerne sollt Ihr wie immer bei uns auch Gemüse und Obst essen, es kann gleich sein, was wie Obst und Gemüse wachsen und es kann gleich sein, was Laune im Garten haschen? Die Kinder auch nach Lust und



