

## Obstkuchen mit Streuselcreme

### Zutaten Tortenboden:

1 Päckchen Fertighefe (Trockenhefe)  
270 g Mehl  
40 g Butter  
45 g Zucker  
125 ml Milch  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Prise Salz



### Zutaten Streusel:

150 g Mehl  
150 g Butter  
80 g Zucker  
1 TL (gehäuft) Backpulver  
1 Prise Salz

### Zutaten Belag:

1 Päckchen Vanillecreme (zum kalt anrühren)  
200 g Naturjoghurt  
200 g Schlagsahne  
200 ml Milch  
1 Glas Sauerkirschen (oder Erdbeeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen etc.)  
45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Puderzucker



## **Zubereitung:**

- Für den Teig Hefe, Mehl, Zucker und Salz vermischen.
- Ei, Eigelb, zerlassene Butter und lauwarme Milch unterkneten.
- Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Hefeteig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Die Streuselzutaten mit der Hand zu Streuseln verkneten.
- Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen.
- Teig in eine gefettete Springform legen.
- Mit kaltem Wasser einpinseln.
- Streusel gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Sahne steif schlagen.
- Dabei den Zucker und 15 g Gelatinepulver einrieseln lassen.
- Joghurt und Milch verrühren.
- Restgelatine, Vanillezucker und Cremepulver vermischen.
- Mischung unter die Joghurtmilch rühren.
- Die Sahne unterheben.
- Den abgekühlten Tortenboden waagrecht halbieren.
- Tortenring (Springformrand) um den unteren Boden legen.
- Kirschen auf dem Boden (Tortenboden!!) verteilen.
- Creme gleichmäßig aufstreichen.
- Streuseldeckel auflegen und andrücken.
- Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Puderzucker bestäubt servieren.