Sauerkirschkuchen mit Streuseln

Heute ist Sonntag und da gibt es passenderweise einen Kuchen. Einen Sauerkirsxhkuchen mit Streuseln. Zum Feühstück und zum Kaffeetrinken.

Den Teig des Kuchens bilde ich aus einem Mürbeteig.

Die Füllung besteht aus zwei Gläsern Sauerkirschen.

Und ich decke die Füllung mit einer Portion Streuseln.

[amd-zlrecipe-recipe:204]

Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen, mmmmhhhhhh.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

Orangenkuchen mit Streusel

[Spider_Single_Video track=“15″ theme_id=“4″ priority=“1″]

Natürlich bereite ich für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen zu. Vor allem für das Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken am Sonntag.

Und ich dachte mir, wenn man mit Apfelspalten, kreisförmig auf einem Mürbteig angebracht, einen schönen Kuchen zubereiten kann, dann man dies auch mit Orangenspalten.

Mein Rat: Den Kuchen auf alle Fälle vor dem Anschneiden 1–2 Stunden gut abkühlen lassen. Er wird einfach fester und kompakter und lässt sich besser anschneiden.

Noch ein Rat: Orangenspalten sind etwas flüssiger als Apfelspalten, deswegen weicht natürlich der Mürbeteig etwas auf, was man beim Servieren beachten sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:25]

Pfirsichkuchen mit Streuseln

Ein einfacher Kuchen. Mit Obst aus der Dose. Und frischen Streuseln. Sehr lecker.

Es ist zwar nicht Wochenende, so dass der Kuchen sehr gut für Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken gereicht werden kann. Aber auch unter der Woche bietet sich ein solcher Kuchen gut an. Schließlich will man sich auf sein Frühstück mit frisch aufgebrühtem Kaffee und einem solch leckeren Kuchen auch unter der Woche freuen.

Mein Rat: Solch ein Kuchen hält sich nicht lange und ist relativ schnell verspeist.

[amd-zlrecipe-recipe:1]

Mürbeteig-Streusel

Das Grundrezept für Streusel für einen Käse- oder Obstkuchen. Die angegebene Menge reicht, um einen Kuchen flächig oben zu bedecken.

[amd-zlrecipe-recipe:4]