

Rezept Café Omnibus

Boden:

250g	Mehl
100g	Speisestärke
1 Pck.	Backpulver
150g	Margarine
120g	Zucker
1x	Backaroma Zitrone oder Mandel
2 Pck.	Vanillezucker
4 EL	Milch

Füllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 4 EL Speisestärke

Streusel:

- 200g Zucker
- 150g Butter oder Margarine
- 300g Mehl
- 2 Pck. Vanillezucker

1. Boden (Mürbeteig): Zutaten in eine Schüssel und vermischen und ca. 20 Minuten backen
2. Kirschen abtropfen, Saft mit Speisestärke (10 EL Wasser verrühren) binden. Anschl. auf den gebackenen Boden geben.
3. Streusel: Zutaten vermischen und auf den Kuchen geben.
4. Kuchen mit Oberhitze fertig backen (ca. 25 Minuten)