

## Sächsischer Kirschkuchen

### Zutaten:

	Knetteig (z. B. <a href="#">Hefeteigersatz</a> )
1,5 bis 2 kg	Kirschen
50 g	Zimtzucker
200 g	Mehl
100 g	Margarine (besser - gute Butter)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz

### Experimentiervorschrift:

Den Teig mit Kirschen belegen und mit Zimtzucker bestreuen. Mehl, Margarine/Butter, Zucker und Prise Salz zu Streuseln verarbeiten und auf die Kirschen krümeln. Etwa 40 min. backen.