

Fruchtiger Streuselkuchen



Ergibt 24 Stück, ideal für Dessertbuffet

Einkaufsliste

- 250 g Butter**
- 200 g Zucker**
- Vanillezucker**
- Salz**
- 4 Eier**
- 2 dl Milch**
- 1 Bio - Zitrone**
- 300 g Weissmehl**
- 100 g gemahlene, geschälte Mandeln**
- 2 TL Backpulver**
- 2 Äpfel**
- 2 Birnen**
- 250 g Brombeeren**

- Für Streusel:**
- 75 g Butter**
- 150 g gemahlene, geschälte Mandeln**
- 100 g Zucker**
- 2 TL Vanillezucker**

Vorbereiten / Zubereiten

- a 250 g weichen Butter in eine Schüssel geben.
- b 200 g Zucker, 1 TL Vanillezucker sowie 1 Prise Salz vermischen und dazugeben.
- c Zum Butter dazugeben und gut verrühren.
- d 4 Eier, eines nach dem andern dazugeben unditerrühren bis die Masse hell wird.
- e 2 dl Milch, eine halbe Schale der abgeriebenen Bio-Zitrone sowie der halbe Saft der Zitrone darunterrühren.

- f 300 g Mehl (Spez. Backmehl Betty Bossi) zusammen mit 100 g gemahlene geschälte Mandeln und 2 TL Backpulver vermischen.
- g Mehl- / Mandelgemisch unter die Buttermasse mischen und den Teig auf ein rechteckiges, mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.

- h Die je 2 Äpfel und Birnen rüsten und in Schnitzchen schneiden und zusammen mit 250 g Brombeeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

- i 150 g gemahlene geschälte Mandeln mit 100 g Zucker und 2 TL Vanillezucker vermischen und zusammen mit 75 g weichem Butter mit einer Gabel mischen bis die Masse krümelig ist.
- k Die Streuselmasse nun auf dem Kuchen verteilen.

- l Den Kuchen in der unteren Hälfte des auf 200°C Ober- / Unterhitze vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen.
- m Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen.

In Folie eingepackt ca. 2 Tage im Kühlschrank haltbar.