



Streuselkuchen mit Beeren

einfach backen!

ERGIBT: 1 KUCHEN, 26CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 30MIN.

ZUTATEN

Streusel:

100g Mandeln, gemahlen
35g Rohrzucker
40g Butter, kalt
25g Haferflocken
25g Vollkornmehl

Teig:

250g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
Schalenabrieb einer Zitrone
125g Butter, weich
80g Zucker
1 Ei
190g Joghurt, Nature
400g Beeren, gemischt

ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel die Mandeln mit dem Zucker, Haferflocken und dem Mehl mischen, Butter begeben und zu einer krümeligen Mischung mischen. Kühl stellen.
2. **Heize den Ofen auf 180°C O/U vor** und stelle einen Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
3. Für den Teig die Butter mit der Küchenmaschine rühren bis sich Spitzchen bilden, Zucker und das Ei hinzugeben. Anschliessend für ca. 5min. hell und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, Vanille und Zitronenschale mischen, abwechselnd mit dem Joghurt zur Masse geben und nur noch so lang rühren bis sich die Zutaten miteinander vermengt haben.
4. Gib nun den Teig in die vorbereitete Form, Beeren beliebig darüber verteilen. Kuchen im Ofen für 15min. backen. Dann herausnehmen und mit Streuseln bedecken. Erneut für ca. 15min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Evtl. vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.

