

Streuselkuchen (26 cm Springform)

Zutaten

Obst:

Obst wie z. B. Äpfel oder Konservenobst wie z. B. Pfirsiche oder Aprikosen

für Streusel

75 g Butter

60 g Zucker

1/2 Teelöffel Vanillearoma

125 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)

für Teig

75 g Butter

50 g Zucker

1/2 Teelöffel Vanillearoma

2 Eier

125 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)

4 g Backpulver (1/2 Päckchen)

1 Prise Salz

Zubereitung

Obst vorbereiten

1. schälen, entkernen, in Spalten schneiden, raspeln oder auftauen usw.

Streuselmasse

2. weiche Butter mit Zucker verrühren

3. Vanillearoma unterrühren

4. Mehl mit Knetbalken unterrühren

5. Streuselmasse auf Seite stellen

Teig

6. Butter mit Zucker schaumig rühren

7. Vanillearoma und Salz unterrühren und nach und nach Eier unterrühren

8. Mehl und Backpulver vermischen

9. Mehlmischung kurz unterrühren (nicht zu lange rühren, sonst wird Kuchen zäh)

Backen

10. Backform mit Backpapier auslegen

11. Backofen rechtzeitig auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen

12. Teigmasse in Form verteilen

13. Obst auf Teig verteilen (saures Obst evtl. noch mit Zucker bestreuen)

14. vorbereitete Streuselmasse darauf verteilen

15. bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen

16. etwas abkühlen lassen und dann aus Form nehmen und auf Gitter auskühlen lassen