Streuselkuchen (26 cm Springform)

Aromen
Die verwendeten Aromen sind im Einzelhandel erhältlich. Die Mengenangaben der Aromen beziehen sich nicht auf die in Deutschland üblichen Glasröhrchen, sondern auf die in Thailand erhältlichen Aromen in kleinen Flaschen. Ein Teelöffel Zitronenaroma „Lemon Extract“ entspricht ca. der Schale einer geriebenen Zitrone. Ein Teelöffel Vanillearoma „Vanilla flavor“ entspricht ca. einer Tüte Vanillezucker.

Zutaten für die Streusel
75 g Butter
60 g Zucker
½ Teelöffel Vanillearoma
125 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)

Zutaten für den Teig
75 g Butter
50 g Zucker
½ Teelöffel Vanillearoma
2 Eier
125 g Mehl „Cake Flour“ (Type 405)
4 g Backpulver (½ Päckchen)
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag
Äpfel oder Konservenobst wie z. B. Pfirsiche oder Aprikosen

Vorbereitung
1. Obst schälen, entkernen, in Spalten schneiden, raspeln oder auftauen usw.
2. Backofen rechtzeitig auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Springform mit gefettetem Backpapier auslegen

Zubereitung Streuselmasse
4. Mit Rührbesen weiche Butter und Zucker vermischen
5. Vanillearoma unterrühren
6. Mehl zugeben und mit Knethaken unterrühren (ergibt eine krümelige Masse)
7. Streuselmasse auf Seite stellen

Zubereitung Teig
8. Mit Rührbesen Butter und Zucker schaumig rühren
9. Vanillearoma und Salz unterrühren und nach und nach die Eier unterrühren
10. Mehl und Backpulver vermischen, zugeben und kurz unterrühren
11. Teigmasse in Form verteilen
12. Obst auf Teig verteilen (saures Obst evtl. noch mit Zucker bestreuen)
13. vorbereitete Streuselmasse darauf verteilen

Backen
14. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen
15. etwas abkühlen lassen und dann aus der Springform nehmen
16. auf Gitter endgültig auskühlen lassen