





Früchte-Streuselkuchen (Kastenform 30 x 11 cm)

Dieser weihnachtlich gewürzte Rührkuchen wird durch die Trockenfrüchte ein saftiger Kastenkuchen der durch die gepuderten Streusel besticht.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Streuselkuchen in der Kastenform?:

1 Vorbereiten:

Die Kastenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl und Zucker in einem hohen Rührbecher mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Streuselteig:

60 g Weizenmehl
30 g Zucker
40 g weiche Butter oder Margarine

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
2 EL Milch
350 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Rosinen
60 g Korinthen
60 g getrocknete Cranberrys
50 g Zitronat
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln



③ **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Kardamom und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Milch unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Trockenfrüchte und Mandeln unterheben. Rührteig in der Form glatt streichen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Den Früchte-Streuselkuchen noch etwa 10 Min. stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Streuselkuchen mit Puderzucker bestreuen.

