

Mirabellenkuchen mit Streuseln

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein fruchtiger Mirabellenkuchen mit Streuseln. Leckeren Mirabellenkuchen mit Streuseln selber backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
25 g Zucker
400 ml Milch

Belag:

etwa 700 g Mirabellen

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Wie backe ich Mirabellenkuchen mit Streuseln?:

1 Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit etwa 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen und beiseitestellen, dabei zwischendurch umrühren.

2 Vorbereiten:

Mirabellen waschen und entsteinen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Streuselteig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Etwa 2/3 der Streusel in die Springform geben und zu einem Boden mit einem etwa 2 cm hohen dünnen Rand andrücken.

4 Pudding auf dem Streuselboden verstreichen. Mirabellen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Übrige Streusel gleichmäßig auf den Mirabellen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 50 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Mirabellenkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann der Mirabellenkuchen mit Streuseln auch mit 1 Gl. abgetropften Mirabellen (Abtropfgew. 385 g) aus dem Glas zubereitet werden.
- Besonders gut schmeckt der Mirabellenkuchen mit geschlagener Sahne.

