

# Stachelbeerstreuselkuchen mit Vanillecreme

Ein Streuselkuchen mit Stachelbeeren und Puddingcreme für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Belag:

400 g Stachelbeeren oder 1 Gl. Stachelbeeren (Abtropfgew. 360 g)

### Streuselteig:

275 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (der Größe M)

### Vanillecreme:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
200 ml Milch

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag Stachelbeeren waschen, putzen oder Stachelbeeren aus dem Glas auf einem Sieb abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine und Ei hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel in die Springform geben und mit einem Tortenheber zu einem Boden andrücken.



③ Vanillecreme:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch**, zubereiten, auf dem Teig glatt streichen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Die Stachelbeeren auf der Creme verteilen. Die übrigen Streusel auf Teig und Stachelbeeren verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

