

Streusel-Dreierlei

Aus einem Rezept etwa 8 Stück Torte, 24 Kekse und 5 Muffins

etwa 37 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Muffinform (6er):

Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter

1 Ei (der Größe M)

Beeren-Mini-Torte (8 Stück):

500 g gemischtes Beerenobst

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

200 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

Aprikosen-Häufchen (etwa 24 Stück):

50 g getrocknete Aprikosen

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Käsekuchen-Muffins (etwa 5 Stück):

75 g weiche Butter

100 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Ei (der Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack zum Kochen

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Für die Beeren-Mini-Torte Beerenobst verlesen, waschen, evtl. putzen. Für die Aprikosen-Häufchen Aprikosen in feine Würfel schneiden. Springformboden und Muffinform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Ein Viertel der Streusel abnehmen und als Boden in die Springform drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.

Springformrand lösen. Streuselboden vorsichtig vom Boden der Springform lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Aprikosen-Häufchen:

Aprikosenwürfel und Finesse mit der Hälfte der Streusel gut vermischen. Mit Hilfe eines Teelöffels etwa 24 kleine Häufchen auf das Backblech setzen, etwas andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Min.

4 Aprikosen-Häufchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. **Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

5 Käsekuchen-Muffins:

Gut 2/3 der übrigen Streusel gleichmäßig auf 5 Muffinmulden verteilen und fest an Rand und Boden drücken. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronensaft unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei auf höchster Stufe unterrühren. Dessert-Soßenpulver und Speisequark kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Masse gleichmäßig in die Muffinmulden füllen und übrige Streusel aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

6 Nach der Backzeit die Muffins noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Muffins vorsichtig mit einem Messer lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7 Beeren-Mini-Torte:

Tortenboden auf eine Platte legen und den Springformrand darumstellen. Backfeste Puddingcreme mit Milch in einer Rührschüssel 1 Min. verrühren. Creme auf dem Boden verstreichen und mit Beerenobst belegen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Springformrand lösen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

