



Streuselkuchen mit Obst

Ein Obstkuchen mit Obst Ihrer Wahl für die Kaffeetafel

etwa 12  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Milch

Belag:

etwa 500 g vorbereitetes Obst aus Gl. oder Dose, gut abgetropft
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Margarine oder Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch portionsweise auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen.

3 Belag:

Gut abgetropfte Früchte auf dem Teig verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen und mit Vanillin-Zucker bestreuen.



④ Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten und über die Früchte streuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Springformrand lösen, Kuchen auch vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

