

Streuselkuchen mit Obst

Ein einfacher Streuselkuchen mit fruchtigem Obst nach Wahl - Saftiges Streuselkuchen Rezept aus Rührteig mit Obst.

etwa 12 Stück



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

Frucht-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

Wie backe ich einfachen Streuselkuchen mit Obst?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

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 Frucht-Belag:

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



④ **Streuselteig zubereiten:**

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 Min.

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

