





Streuseltorte mit Rahmguss

Knetteig mit Kirschen, Pfirsichen und Streuseln

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarte-/Quicheform mit Hebeboden (Ø 28 cm) oder:

Für die Tarteform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Streuselteig:

100 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
380 g Kaiserkirschen (Abtropfgew.) oder Sauerkirschen
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
200 g Schlagsahne
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Vorbereiten:

Für den Belag Pfirsiche und Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Form fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden der Form ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.



3 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.

- 4** Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5 Belag:

Knetteigboden mit Mandeln bestreuen und mit den Früchten belegen. Schlagsahne, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Aroma mit einem Schneebesen verrühren und über die Früchte gießen. Streusel gleichmäßig auf dem Guss verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Torte noch lauwarm mit Vanillesoße oder geschlagener Sahne.
- Die Torte kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden.

