



Kurz Rezept – Obst Streuselkuchen

Info

Arbeitszeit: ca. 1 Stunden

Backzeit: ca. 45 min

Kühlzeit: ca. 5 Stunden

Backtemperatur: 190°C Ober-/Unterhitze oder 175°C Umluft

Portion: ½ Backblech (30x20cm) / 12-16 Portionen

Zubereitung

- Aus allen Zutaten für den Mürbeteig einen glatte Teig herstellen.
- In Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Alle den Zutaten für die Füllung (außer das Obst) in kaltem Zustand gut verrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Das Obst dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen.
- Den Mürbeteig zwischen 2 Bögen Backpapier ca. 5mm dick auf 20x30cm auswellen. Das obere Papier abnehmen, auf dem unteren Papier liegen lassen. Die Ränder vom Backpapier hochklappen (ertl. vorab schon vorbereiten) und einen Backrahmen um den Mürbeteig Boden legen. (Der Rahmen ist nun auch an den Rändern mit Backpapier ausgelegt.)
- Alle Zutaten für die Streusel kurz vermischen, zusammenkneten und anschließend mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine mit den Schneebesen Einsatz auf mittlerer Stufe kurz zu Streuseln verarbeiten. Alternativ: mit den Fingern zu Streuseln zerkrümeln.
- Die Obst Füllung in den Backrahmen auf den Boden geben.
- Die Streusel auf der Füllung verteilen.
- Auf mittlerer Schiene backen.
- Nach der Backzeit eine Stunden im Rahmen abkühlen lassen.
- Danach im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. (Rahmen dran lassen)
- Sobald der Kuchen komplett abgekühlt ist, vorsichtig aus dem Rahmen lösen und das Backpapier abziehen.



Kontakt:
Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes



Zutaten für den Mürbeteig

- 100g Butter (kalt)
- 100g Zucker
- 1 Ei (L)
- 1 Prise Salz
- 200g Mehl (Typ 405)

Zutaten für die Füllung

- 400ml Saft (passend zum Obst)
- 40g Speisestärke
- 700g Kirschen (Glas) oder Äpfel (gewürfelt)
- Saft einer Zitrone
- 30g Zucker (optional – je nach Süße der Früchte)

Zutaten für die Streusel

- 175g Mehl (Typ 405)
- 100g Butter (Zimmertemperatur)
- 80g Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 Eigelb (M)
- 1 Prise Salz

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien
www.facebook.com/groups/316776872750882
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.