

# Blaubeer-Streuselkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier ausgelegt, Rand gefettet

## Streusel

80 g gemahlene geschälte Mandeln

3 Esslöffel Rohrzucker

40 g Butter, kalt, in Stücken

## Rührteig

150 g Butter, weich

1 unbehandelte Zitrone, wenig Schale und 2 Esslöffel Saft

160 g Rohrzucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

350 g Blaubeeren oder Heidelbeeren

1. Mandeln und Zucker mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, kühl stellen.

2. Für den Rührteig alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, ca. 3 Min. weiterrühren.

3. Mehl mit dem Backpulver mischen, darunter mischen, Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Beeren und Streusel darauf verteilen.

**Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie verpackt ca. 2 Tage.

**Pro Stück (1/12):** 19 g Fett, 6 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 1400 kJ (335 kcal)

