Saftiger Streuselkuchen mit Heidelbeeren

Der wunderbar saftige Streuselkuchen mit Heidelbeeren auf diesem Bild wurde mit frischen Beeren und Minze dekoriert. Ein leckeres Rezept für einen schönen Sommernachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

450 g	Heidelbeeren

Für die Streusel

70 g	Butter (weiche)
100 g	Mehl
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
150 g	Rohrzucker

Für den Teig

280 g	Mehl
50 g	Butter
2 TL	Backpulver
150 g	Rohrzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschalen
1 Stk.	Ei
1 EL	Vanilleextrakt

120 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den saftigen Streuselkuchen mit Heidelbeeren zuerst die Beeren vorsichtig in stehendem Wasser reinigen, in einem Sieb abtropfen lassen und gut trocknen.

2. Als nächstes die Streusel zubereiten: Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Mehl, Zimt, Salz und Zucker zufügen. Mit dem Knethaken des Rührgeräts alle Zutaten gut durchkneten, anschließend mit der Hand zu Streuseln zerkrümeln.

3. Nun kommt der Teig an die Reihe: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Weiche Butter in eine weitere Schüssel geben. Den Zucker zufügen und mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen. Das Ei zufügen und weiterrühren. Vanilleextrakt, Schalenabrieb der Zitrone und Zimt ebenfalls unterrühren. Die Mehlmischung unterheben, zuletzt den Sauerrahm unterziehen. Der Teig soll glatt und gleichmäßig sein.

4. Den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Springform mit Backpapier belegen oder einfetten. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und verstreichen. Die Beeren auf dem Teig verteilen, zuletzt mit Streuseln abdecken. Den Kuchen in den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene 45 bis 60 Minuten backen lassen (abhängig von der Größe der Form). Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und aufschneiden.

Tipp

Der Streuselkuchen mit Heidelbeeren schmeckt köstlich mit frisch geschlagenem Obers, Vanilleeis, einer Vanillesauce, Staubzucker oder einfach pur.