Brombeer-Streuselkuchen

Der Brombeer-Streuselkuchen ist eine tolle Mehlspeise. Der köstliche Kuchen gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

200 g	Brombeeren
1 Stk.	Backform (Springform 20 cm)

für die Streusel

100 g	brauner Zucker
100 g	Mehl
90 g	Butter (kalt, in Würfel)

für den Teig

80 g	Butter (weich)
100 g	brauner Zucker
1 Stk.	Ei
1 EL	Frischen Zitronensaft
150 g	Griechischer Joghurt
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz

für die Glasur

60 g	Staubzucker
2 EL	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den fruchtigen Brombeer-Streuselkuchen zuerst den braunen Zucker, Mehl und kalte Butter in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder den Händen zu Streusel verrühren. Im Kühlschrank kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig verrühren. Das Ei zugeben und verrühren. Jetzt den Zitronensaft und Joghurt untermengen.

4. Das Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer weiteren Schüssel vermischen.

5. Die Teig-Mischung zum Mehl geben und mit einer Spatel gut zu einem Teig verrühren.

6. Danach die Hälfte vom Teig in einer 20 cm Springform geben und glatt streichen. Die Brombeeren darauf verteilen, mit dem restlich Teig bedecken. Die Streusel darüber streuen.

7. Im Backofen für 45 Minuten backen.

8. Aus Staubzucker und frischen Zitronensaft einen Glasur rühren, und den Kuchen mit der Zitronenglasur dekorieren.

Tipp