Heidelbeer Streuselkuchen

Der Heidelbeer Streuselkuchen schmeckt mit den wunderbaren Beeren süß und saftig. Ein einfaches aber tolles Rezept zum nach Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Topfen
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Ei
3 EL	Öl
4 EL	Milch
300 g	Heidelbeeren
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

für dei Streusel

100 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter (zimmerwarm)

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer Streuselkuchen** eine 28 cm Springform einfetten und das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

2. Das Ei mit dem Zucker, Milch und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver versieben und zusammen mit dem Topfen dazugeben und durch mixen.

3. Die Teig-Masse in die Form füllen und die Heidelbeeren darüber verteilen.

4. Aus der Butter, Mehl und Zucker die Streusel kneten. Gleichmäßig über die Heidelbeeren streuen.

5. Auf mittlerer Schiene zirka 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Tipp

Den Streuselkuchen kann man auch mit andere Beeren der Saison wie Johannisbeeren aber auch mit Kirschen zubereiten. Auf einem großen Backblech gebacken die doppelte Menge an Zutaten verwenden.