Marillen-Streuselkuchen

Ein Highlight für den Nachmittag: Unkompliziertes Rezept für feinen Marillen-Streuselkuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Butter
250 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
400 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 EL	Milch

Für den Belag

800 g	Marillen
100 g	Mandeln (gehackte)

Für die Streusel

100 g	Butter
120 g	Zucker
1 Messerspitze	Zimt

150 g	Mehl

Zubereitung

1. Für den Marillen-Streuselkuchen zuerst die Marillen vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze anzeigen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, eine Prise Salz zufügen und gut mischen.

2. In einer weiteren Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehlgemisch und die Milch nach und nach unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen. Die abgetropften Marillen bei Bedarf noch trockentupfen, in Viertel schneiden und dabei entsteinen. Anschließend auf dem Kuchenteig verteilen. Die gehackten Mandeln darüber streuen.

3. Nun die Streusel zubereiten: Butter mit Zucker, Zimt und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten, mit den Fingern zu Streuseln zerkrümeln und diese gleichmäßig über die Marillen streuen.

4. Den Kuchen auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten lang backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Den Marillen-Streuselkuchen mit Staubzucker oder Kristallzucker bestreuen, Schlagobers dazu servieren.