Ribisel-Streuselkuchen

Der Ribisel-Streuselkuchen ist ein delikates Kuchen-Rezept und ein tolles Mitbringsel für den sommerlichen Grillabend oder zum Gartenfest mit Freunden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
120 g	Butter
100 g	Zucker
3 Stk.	Eier

für den Ribisel Belag

250 g	Ribiseln
200 g	Griechischer Joghurt
3 EL	Zucker

für die Streusel

100 g	Mehl
50 g	kalte Butter
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Ribisel-Streuselkuchen** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine

Springform (Ø 24 cm) am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand leicht einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Anschließend die Butter langsam einfließen lassen und gut verrühren. Das Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen, dann zur Eiermasse geben und kurz, aber gründlich unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

2. Die Ribisel waschen, abtropfen lassen und vorsichtig von den Rispen zupfen. Mit einem Esslöffel Zucker vermengen. Den Joghurt mit den restlichen Zucker verrühren und in kleinen Klecksen auf dem Rührteig verteilen. Danach die gezuckerten Ribise gleichmäßig darüberstreuen.

3. Fur die Streusel das Mehl, kalte Butter und Zucker mit den Händen oder einer Gabel zu Streuseln verkneten. Diese großzügig über dem Kuchen verteilen. Den Streuselkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Danach in der Form abkühlen lassen, vorsichtig lösen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp