

# Zubereitung

## Blaubeer-Streuselkuchen



### Nährwert pro Stück:

334 kcal  
F 19 g  
Kh 35 g  
E 6 g



ca. 25Min



12 Personen

### Streusel

- 80 g gemahlene geschälte **Mandeln**
- 3 EL **Rohzucker**
- 40 g **Butter**, kalt, in Stücken

### Rührteig

- 150 g **Butter**, weich
  - 1 unbehandelte **Zitrone**, wenig Schale und 2 Esslöffel Saft
  - 160 g **Rohzucker**
  - 1 Päckli **Vanillezucker**
  - 1 Prise **Salz**
  - 4 **Eier**
- 
- 250 g **Mehl**
  - 1 TL **Backpulver**
  - 350 g **Blaubeeren** oder Heidelbeeren

### Und so wirts gemacht:

1. Mandeln und Zucker mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, kühl stellen.

### Und so wirts gemacht:

2. Für den Rührteig alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, ca. 3 Min. weiterrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver mischen, daruntermischen, Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Beeren und Streusel darauf verteilen.

### Form:

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier aus gelegt, Rand gefettet

### Backen:

ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Haltbarkeit:

in Folie verpackt ca. 2 Tage.