

Streuselkuchen



ZUTATEN für 24 Stücke:

- 2 Dosen Pfirsiche, je 850 ml
- 300 g TK-Himbeeren
- 500 g Butter
- 750 g Mehl
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- 300 g Himbeer-Konfitüre
- 1 EL Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Himbeeren etwas antauen lassen. Die Butter schmelzen. Das Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Die Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten.
2. Die Hälfte der Streusel als Boden auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Andrücken. Ca. 1 EL Mehl zum Bearbeiten mit den restlichen Streuseln mischen. Durchschwenken. Die Konfitüre glatt rühren und auf dem Streuselboden verstreichen.
3. Die Pfirsichhälften vierteln und mit den Himbeeren auf dem Boden verteilen. Die restlichen Streusel darüber streuen und den Kuchen auf der unteren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen. Heraus nehmen, auskühlen lassen und zum Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 380 kcal, 4 g E, 18 g F, 52 g KH