

Rezept

Erdbeer-Crumble-Kuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Crumble-Kuchen, am 30.09.2023

Zutaten

550 g Mehl	300 g Zucker
Salz	60 g zarte Haferflocken
40 g gehackte Haselnüsse	390 g Butter
4 Eier (M)	3 TL Backpulver
100 ml Milch	300 g Erdbeeren
500 g Erdbeermarmelade	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 20 g F, 5 g EW, 56 g KH

Zubereitung

1. Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Haferflocken und gehackte Nüsse in einer Schüssel mischen. 140 g kalte Butter in Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel kühl stellen.
2. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. 250 g zimmerwarme Butter mit 200 g Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln zugeben.
3. Übriges Mehl (250 g) mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen.
4. Erdbeeren kalt abbrausen, entkelchen und vierteln. Die Marmelade vorsichtig auf dem Teig verteilen, die Erdbeerviiertel darauf geben. Mit Streuseln bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.