

## Rezept

# Marmeladen-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Marmeladen-Streusel-Kuchen, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>225 g</b> Zucker
<b>1</b> Prise Salz	<b>4</b> zimmerwarme Eier (Größe M)
<b>275 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Butter für das Backblech
<b>200 g</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>150 g</b> gehackte Mandeln	<b>150 g</b> Zucker
<b>600 g</b> Himbeer- oder Kirschkonfitüre (oder die eigene Lieblingssorte)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Salz und jeweils ein Ei nach dem anderen in ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und mit der Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf dem Blech mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen.
3. Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die flüssige Butter mit Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
4. Den Teig mit Konfitüre bestreichen und mit den Streuseln bedecken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen.