Rezept

Marmeladen-Streuselkuchen

Ein Rezept von Marmeladen-Streuselkuchen, am 13.06.2025

Zutaten

650 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
450 g	Butter
3 TL	Backpulver
550 g	Marmelade (z. B. Erdbeere, Kirsche, Aprikose)
320 g	Zucker
	Salz
4	Eier (M)
100 ml	Milch
	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 21 g F, 5 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. 300 g Mehl, 120 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 200 g kalte Butter in kleinen Würfeln zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. 250 g zimmerwarme Butter mit übrigem Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und beides im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.

3. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Marmelade vorsichtig darauf verteilen, die Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Danach auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.