

Knusper Streuselkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr kalte Butter oder Margarine, 200 gr Butter, 250 gr Zucker, 100 gr Zucker, 500 gr Mehl, 300 gr Mehl, 340 gr Erdbeerkonfitüre, 1 Becher Schmand, 125 gr Puderzucker, 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillin - Zucker, 1 Ei.

Die Vorbereitungen:

Backblech einfetten

Die Zubereitung:

1. Streusel:

375 g Butter schmelzen, kurz abkühlen, dann 500 g Mehl, 250 g Zucker und Salz mischen und das Fett mit dem Knethaken darunter kneten - kalt stellen.

2. Teig:

300 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Ei zuerst mit dem Knethaken, später mit den Händen glatt verkneten.

Nun den Teig ca 30 Minuten kalt stellen.

3. Auf dem gefetteten Backblech den Teig mit einer bemehlten Rolle ausrollen, Erdbeerkonfitüre aufstreichen (2 - 3 Essl zurückbehalten), den Schmand darüber verteilen und nun die Streusel als dicke Schicht darauf verteilen.

4. Im Backofen Umluft 175 °C ca. 40 Min. backen.

5. abkühlen - und nun Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss den Rest der Konfitüre als Kleckse aufsetzen.

Bemerkung: Zugegeben, das Rezept ist nichts für die schlanke Linie, aber sehr, sehr lecker! Guten Appetit wünscht Euch Christel.

Das Rezept mit Bild ist urheberrechtlich geschützt. Vor einer Veröffentlichung möchte ich gefragt werden.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de