

Brombeer-Streusel-Kuchen

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Brombeeren, frisch	1 kg
Mandeln, gemahlen	100 g
Zucker	350 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Butter	100 g
Schlagsahne	400 g
Vanille Zucker	4 TL
Salz	
Eier	4 St.
Backpulver	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Brombeeren waschen und ggf. verlesen. In einer Schüssel Mandeln mit 150 g Zucker, 100 g Mehl und weicher Butter zu Streuseln verkneten und kühl stellen.
2. In einer Schüssel Sahne mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen halbstreich schlagen. Übrigen Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen. Eier nach und nach gründlich unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
3. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und Brombeeren darauf verteilen. Kuchen im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Min. backen. Brombeer-Streusel-Kuchen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g