

# STREUSELKUCHEN MIT HEIDELBEEREN

## ZUBEREITUNG



## ZUTATEN

- *Teig:*
- 150 g Butter, zimmerwarm
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer halben Zitrone
- 250 g Heidelbeeren
  
- *Streusel:*
- 70 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 100 g Weizenmehl

## ZEIT

Zubereitung | 10 Minuten

Backen | 40 Minuten

01

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier und eventuell einem Backrahmen vorbereiten.

02

Für die Streusel die kalte Butter zusammen mit dem Mehl, dem Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten.

03

Für den Rührteig die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen zur Butter-Zuckermasse geben und einzeln unterrühren.

04

Das Mehl zusammen mit dem Abrieb der Zitrone, der Prise Salz sowie dem Backpulver vermischen.  
Eine Hälfte der Mehlmischung zur Butter-Zuckermasse geben und kurz verrühren.  
Nun die Milch dazugeben und kurz weiter rühren. Anschließend das restliche Mehl unterrühren.

05

Den Teig nun in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen.  
Die Blaubeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.  
Die Streusel darauf verteilen.

06

Den Kuchen auf mittlerer Schiene in ca. 40 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen.