

Einfacher Marillen-Streusel-Kuchen

24 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig 28 x 35 cm ausrollen. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben.

3 Zum Bestreichen:

Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligen Umrühren überkühlen lassen, auf den Teig geben und glatt streichen.

4 Zum Belegen und Bestreuen:

Mit Marillenhälften, mit der Schnittfläche nach oben, belegen und mit Zucker bestreuen.

Zutaten:

Germteig:

280 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
140 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
20 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

½ l Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Zum Belegen:

1 ½ kg Marillenhälften
Zucker

Streusel:

200 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g Butter



5 Streusel:

Mehl mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Butter zu Streuseln verreiben und auf den Kuchen streuen. Den Kuchen ca. 10 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Marillen kann man auch Pflaumen oder Beeren nehmen.

