

# Erdbeer-Blech Kuchen

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Streuselteig:

40 g weiche Butter  
40 g gesiebttes glattes Mehl  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Sandmasse:

2 Dotter (Größe M)  
220 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
380 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
2 Eiklar (Größe M)  
¼ l Buttermilch  
⅓ l Speiseöl

### Belag:

300 g klein geschnittene Erdbeeren

## 1 Streuselteig:

Die Zutaten auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

## 2 Sandmasse:

Dotter mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Eiklar steif schlagen, dazugeben und mit Buttermilch und Öl mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

## 3 Belag:

Die Erdbeerstücke auf der Masse verteilen. Den Streuselteig mit der groben Seite einer Reibe darüberreiben.

## 4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**