

Frucht-Streuselkuchen

ca. 25 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streusel:

150 g gesiebtes glattes Mehl
150 g Dinkelvollkornmehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 g weiche Butter

Fruchtfüllung:

$\frac{3}{4}$ l Fruchtsaft nach Wahl
5 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
3 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
750 g klein geschnittene Früchte nach Wahl

Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Streusel:**
Für den Teig die Mehle mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem bröseligen Teig verkneten.
- 2** Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein be fettetes Backblech stellen und die Hälfte des Streusels darin verteilen.
- 3 Fruchtfüllung:**
Für die Füllung Fruchtsaft mit Zucker, Puddingpulver und Tortengelee verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Früchte unterrühren. Die Füllung im Backrahmen verteilen und den übrigen Streusel darauf streuen.
- 4** Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 5** Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.