

Schneller Streuselkuchen

ca. 25 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
75 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

125 g Marillenmarmelade

Streusel:

100 g gesiebttes glattes Mehl
75 g Zucker
40 g gehackte Mandeln
1 Prise Zimt
50 g zerlassene Butter

1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, ca. 5 mm dick, ausrollen und auf ein leicht bemehltes Backblech (30 x 35 cm) geben. Mit einer Gabel dicht an dicht einstechen.

3 Zum Bestreichen:

Die Marmelade glatt rühren und auf den Teig streichen.

4 Streusel:

Für die Streusel die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Streusel auf der Marmelade verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



Dr. Oetker Österreich

- 5 Den überkühlten Kuchen in Stücke schneiden.

