

Kuchenform / Tarteform



Art.-Nr. 661219

STÄDTER®

Himbeer-Streuselkuchen

FÜR EINE FORM Ø 27 CM | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 25-30 MINUTEN

Zutaten für den Mürbeteig: 100 g Mehl, 50 g Butter, 25 g Zucker | **Zutaten für den Hefeteig:** 20 g Hefe, 130 ml Milch, 25 g Zucker, 1 Ei, 20 g Butter, 350 g Mehl, 1 Prise Salz | **Zutaten für die Marzipan-Vanille-Creme:** 125 g Milch, 1 EL Zucker, 50 g Marzipan, 1 EL Puddingpulver „Vanille“ | **Streusel:** 80 g Butter, 80 g Zucker, 160 g Mehl | **Außerdem:** 200 g frische Himbeeren

Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem Teig verarbeiten. Die Hefe mit Milch und Zucker verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Ei, Butter, Mehl und Salz dazu geben und mit dem Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mind. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Zubereitung der Marzipan-Vanille-Creme:

Milch mit Zucker und Marzipan erhitzen, so dass sich das Marzipan darin auflöst. Vanillepuddingpulver mit etwas Milch verrühren und in das Milch-Marzipan-Gemisch geben. Alles einmal aufkochen und etwas abkühlen lassen.

Fertigstellung des Kuchens:

Für die Streusel alle Zutaten krümelig verarbeiten und beiseite stellen. Den Hefemürbeteig gleichmäßig ausrollen und in die eingefettete Backform legen. Die Marzipan-Vanille-Creme gleichmäßig verteilen. Die Himbeeren und die Streusel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen nach Anleitung backen.

Backzeit:

Bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) ca 25-30 Minuten backen.

