


Heiti-Streuselkuchen

etwa 12 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streusel:

80 g Mandeln, gemahlen
3 EL Rohrzucker
40 g Butter

Teig:

150 g Butter, weich
Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
160 g Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
350 g Heidelbeeren

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Streusel:

Mandeln, Rohrzucker und Butter in eine Schüssel geben und von Hand zu Streuseln verreiben.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Teig:

Butter, Finesse, Zitronensaft, Rohrzucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
Mehl und Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe unterrühren.



Dr. Oetker AG/SA

Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen.
Heidelbeeren darauf verteilen und ein bisschen andrücken.
Streusel darüberstreuen und im unteren Teil des vorgeheizten
Backofens während ca. 50 Minuten backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53