


# Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen

etwa 25 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Teig:

380 g Butter, weich  
360 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
6 Eier Grösse M  
450 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Beutel Dr. Oetker Backpulver

### Belag:

600 g Pfirsiche (vorbereitet  
gewogen)  
250 g rote Johannisbeeren

### Streusel:

150 g Mehl  
150 g Zucker  
120 g Butter, kalt  
80 g Mandeln, gemahlen  
geschält  
 $\frac{1}{2}$  Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Zuckerguss:

130 g Puderzucker  
2 EL Pfirsichnektar oder  
Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Einen Backrahmen auf ein befettetes und bemehltes Backblech (30 x 35 cm) stellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Für den Teig:

Für den Teig die Butter mit Puderzucker, Salz, Vanillin-Zucker und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Teigmasse in das vorbereitete Backblech mit Rahmen einfüllen und glatt streichen.

## 3 Belag:

Die Pfirsiche an der Spitze kreuzweise (1 -2 cm lang) einschneiden. 1 - 2 Min. in kochendes Wasser geben und danach kalt abschrecken. Die Pfirsiche schälen und in Scheiben schneiden. Die Johannisbeeren waschen und die Stiele entfernen. Den Teig mit Pfirsichscheiben und Johannisbeeren belegen.

④ **Streusel:**

Für die Streusel die Zutaten auf einer Arbeitsfläche mit den Händen verreiben und im Backrahmen verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

⑤ **Guss:**

Für den Guss Puderzucker mit Pfirsichnektar oder Zitronensaft verrühren und auf dem erkalteten Kuchen mit einem Löffel in Linien verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen ist abgedeckt und kühl und trocken gelagert ca. 3 Tage haltbar.