

STREUSELKUCHEN

KUCHENBODEN

Zutaten: (für 1 Blech)

- 5 Eier
- 250g Kochbutter (weich)
- 225g Kristallzucker
- 375g Mehl
- 375g Naturjoghurt
- 2 TL Backpulver
- 125g gemahlene Mandeln
- 250g Früchte (gefroren oder frisch)
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit Zucker schlagen bis die Masse weiß ist, einzeln die Eier dazuschlagen und rühren bis es eine homogene Masse ist. Joghurt unterrühren. Daneben die trockenen Zutaten vermengen und am Schluss unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glattstreichen. Die Früchte gleichmäßig verteilen und leicht eindrücken. Streuseln darauf verteilen und für 40 min oder goldbraun backen

STREUSELN

Zutaten: (für 1 Blech)

- 100g Kristallzucker
- 120g Kochbutter (kalt)
- 200g Vollkornweizenmehl

Zubereitung:

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Mehl vermengen. Mit den Händen zu Streuseln vermengen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Je nach belieben können auch mehr Streuseln verwendet werden.