Rezept für Streuselkuchen mit Obst

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Ergibt ein Blech

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl Type 00 gelb RIEPER oder Weizenvollkornmehl
- 80 g flüssige Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 25 g Hefe
- 200 ccm lauwarme Milch
- Salz

Streusel:

- 150 g Weizenmehl Type 00 gelb RIEPER
- 100 g Butter
- 100 g Zucker

- 80 g gemahlene Mandeln
- Zimt
- 2 kg Sauerkirschen oder Pflaumen

Zubereitung:

Die Hefe in der laumwarmen Milch auflösen und in die Mitte des Mehles gießen.
Mit etwas Mehl verrühren und mit Folie zugedeckt 15 Min. aufgehen lassen.
Die restlichen Zutaten dazugeben und sehr gut rühren.
Den Teig zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
Für den Streusel die Butter mit Zucker schaumig rühren, Mehl, Mandeln und Zimt dazugeben und mit den Händen kurz durchkneten.
Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes, mit Mehl bestaubtes Backblech breiten.
Die entsteinten Kirschen darauf verteilen und den Streusel darüberstreuen.
In das vorgeheizte Backrohr schieben.

Backzeit:

ca. 35 Min. bei 190°C.
Heissluftofen ca. 45 Min. bei 175°C.