

## Blaubeer-Streuselkuchen



 für 12 Personen

 easy

 ca. 25 Min.

### Zutaten

#### Streusel

- 80 g **gemahlene geschälte Mandeln**
- 3 EL **Rohzucker**
- 40 g **Butter**, kalt, in Stücken

#### Rührteig

- 150 g **Butter**, weich
- 1 **unbehandelte Zitrone**, wenig Schale und 2 Esslöffel Saft
- 160 g **Rohzucker**
- 1 Päckli **Vanillezucker**
- 1 Prise **Salz**
- 4 **Eier**

- 
- 250 g **Mehl**
  - 1 TL **Backpulver**
  - 350 g **Blaubeeren** oder Heidelbeeren

### Zubereitung

#### Streusel

1. Mandeln und Zucker mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, kühl stellen.

#### Rührteig

2. Für den Rührteig alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, ca. 3 Min. weiterrühren.

3. Mehl mit dem Backpulver mischen, daruntermischen, Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Beeren und Streusel darauf verteilen.

#### Form:

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier aus gelegt, Rand gefettet

#### Backen:

ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

### Service

#### Haltbarkeit:

in Folie verpackt ca. 2 Tage.

#### Nährwert pro Stück:

19 g Fett  
6 g Eiweiss  
35 g Kohlenhydrate  
1400 kJ (334 kcal)