Obst-Streusel.....Rucki-Zucki-Kuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:
500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
1 Ei
1 P. Backpulver

Belag:
50 g Bernsteingold
50 g Mandelblättchen

Füllung:
500 g Obst nach Wahl
z.B. Brombeeren, Kirschen, Aprikosen, Äpfel oder Zwetschgen.

Verzierung:
Puderzucker...

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Mehl und Zucker im **Schlagkessel** vermengen, flüssige Butter mit dem Handrührgerät in das Mehl-Zuckergemisch einrühren. **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen. 2/3 der Streusel in der **Maxi-Schnitte** verteilen, leicht andrücken. (Streusel müssen nicht exakt auf dem Boden verteilt sein)
Nun das Obst darauflegen und die restlichen Streusel darüber streuen.
Bernsteingold mit Mandelblättchen vermischen und darüber streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Min. backen.