

## Zutaten:

### Streusel:

375 g Butter  
500 g Mehl  
250 g Zucker  
1 Pr. Salz

### Boden:

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei

### 1. Füllung:

Crème fraîche oder  
Schmand

### 2. Füllung:

Apfelkompott  
oder  
Pflaumenmus

### Verzierung:

Puderzucker

## Zubereitung:

Für die Streusel Butter schmelzen in den **Schlagkessel** geben und abkühlen lassen, mit Mehl, Zucker und Salz zu Streusel verkneten, kalt stellen.

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei zu einem Knetteig verarbeiten, zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** auf die Größe des **Thermo-Star** ausrollen, mit der Midi Schnitte auf den **Thermo Star** umsetzen.

Crème fraîche oder Schmand auf den Boden streichen. Pflaumenmus oder Apfelkompott darüberstreichen und die Streusel drüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40 Min. backen.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 40min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C