Prasselkuchen

von www.VEMMiNA.com

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:
Creme fraiche oder
Schmand

2. Füllung:
Apfelkompott
oder
Pflaumenmus

Verzierung:
Puderzucker

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 40min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

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 **Dauerback-unterlagen** auf die Größe des **Thermo-Star** ausrollen, mit der Midi Schnitte auf den **Thermo Star** umsetzen.

Creme fraiche oder Schmand auf den Boden streichen. Pflaumenmus oder Apfelkompott darüberstreichen und die Streusel drüberstreuen.

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