

BLAUBEER-STREUSEL-SCHNITTEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Hefeteig:

100 ml Milch
25 g Butter oder Margarine
200 g Weizenmehl
½ Würfel frische Hefe
25 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 g geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Belag:

500 g Blaubeeren
1 Becher Crème fraîche (250 g)
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
80 g Zucker

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

- 1 Mehl in eine Rührschüssel geben, Hefe darauf bröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3 Für den Belag Crème fraîche, Puddingpulver und Zucker mit einem Schneebesen verrühren.
- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einem Quadrat ausrollen, auf das Backblech geben und einen kleinen Rand an den Backrahmen drücken. Die Blaubeeren und die Creme auf dem Teig verteilen.
- 5 Noch einmal etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 6 Für den Streuselteig alle Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) verarbeiten. Streusel auf dem Belag verteilen.
- 7 Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 30 Minuten ist der Kuchen fertig gebacken.
- 8 Auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum servieren in Dreiecke schneiden.