

BEEREN-STREUSELKUCHEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für die Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch», grosser Einsatz, gefettet, oder ein rechteckiges Blech, mit Backpapier belegt

Ergibt 36 Stück

200 g gemahlene geschälte Mandeln

100 g Zucker

75 g Butter, flüssig, abgekühlt

250 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Bio-Zitrone, je ½ abgeriebene Schale und Saft darunterühren

2 dl Milch

400 g Mehl

2 TL Backpulver

750 g gemischte Beeren
(z. B. Heidelbeeren, Himbeeren)

1. Mandeln, Zucker und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel beiseite stellen.
2. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern beigegeben, weiterühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft sowie Milch darunterühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Beeren auf dem Teig verteilen, leicht andrücken. Beiseite gestellte Streusel darauf verteilen.
4. **Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Stücke schneiden, aus der Form heben, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage.

Stück: 192 kcal, F 11 g, Kh 18 g, E 4 g

