

Obst-Sand-Streusel-Kuchen

Form mit 28 cm Durchmesser

Butter-Streusel

Zutaten:

100g Zucker
200g Butter
290g Mix C
10g Vanille-Zucker

Herstellung:

Butter mit Zucker verkneten, dann erst das Mehl dazu geben und so kurz wie möglich kneten lassen.
Der Teig sollte noch bröselig sein, also Streusel. Wenn man zu lange knetet wird es Mürbeteig.

Sandmasse

Zutaten:

250 g Mix C Kuchen & Kekse
150 g Zucker
4 Eier (Raumtemperatur)
140 g Butter weich
130 g Milch (Raumtemperatur)
10 g Vanille-Zucker
Etwas Zitrone
12 g Backpulver

Belag:

ca. 300 - 400 g Obst, je nach Wunsch
5 - 10 g Maisstärke je nach Obstsorte

Herstellung:

Alle Zutaten in den Rührkessel geben und mit dem Rührbesen 8 min auf höchster Stufe in der Maschine rühren lassen.

Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Währenddessen das Obst mit der Maisstärke bepudern und gut mischen.

Die Streusel nehmen und den Boden dünn mit den feineren Streuseln ausstreuen, die größeren Stücke bleiben als Decke für später. Nicht mehr als die Hälfte der Streusel für den Boden verwenden.

Jetzt die Masse gleichmäßig in die Backform schütten und verteilen. Anschließend das Obst gleichmäßig drauf verteilen.

Jetzt das Obst mit den restlichen Streuseln belegen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.

Backzeit beträgt mind. 45 – 50 min. Bitte Probe mit Holzstäbchen machen an einer dicken Stelle ohne Obst. Es darf nur minimal was am Holzstäbchen/Zahnstocher hängen bleiben.

Den Kuchen vor dem Anschneiden abkühlen lassen.