



Streuselkuchen mit Obst der Saison

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

Für den Teig

275 g Dinkelmehl oder Weizenmehl Typ 405
2 TL Backpulver
1 TL Natron
3/4 TL Salz
150 g Rohrohrzucker
125 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt
200 ml Buttermilch (oder Milch plus 2 TL Zitronensaft)
Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
ca. 250 g Obst der Saison, gewaschen und eventuell entkernt und klein geschnitten

Für die Streusel

100 g Dinkelmehl oder Weizenmehl Typ 405
50 g Vollkorn Haferflocken oder Pekannüsse, gehackt
65 g Rohrohrzucker
100 g Butter, kalt
Eine Prise Salz

Zubereitung

Zunächst den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Backform von 23 Zentimetern Durchmesser einfetten.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.

Zucker mit Butter in einer großen Schüssel verschlagen, bis die Masse leicht und cremig ist. Ei und Vanilleextrakt untermischen. Buttermilch und Zitronenschale hinzugeben. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die trockenen Zutaten unterrühren, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Zuletzt das Obst mit wenigen Umdrehungen zügig in den Teig mischen. Den fertigen Teig in der vorbereiteten Backform verteilen.

Die Streusel-Zutaten in einer Rührschüssel vermengen, dabei die kalte Butter mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis grobe Streusel entstehen. Den Teig in der Form großzügig mit den Streuseln bestreuen.

Den Streuselkuchen insgesamt etwa 55 Minuten backen und nach 30 Minuten die Farbe prüfen. Wenn sie ein wenig dunkel erscheint, den Kuchen für die restlichen 25 Minuten mit Backpapier abdecken. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen. Den fertigen Streuselkuchen in der Backform auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.