

Marillen-Streuselkuchen

Hallo! Unser erster Beitrag auf UNSEREM Blog! Hurra, wir freuen uns, dass unsere Homepage und unser Blog fertig sind. Bis dato kommt ihr auf unsere Rezepte auf Blog, Facebook und unserempowertigen Blog auf Instagram. Ab jetzt sind unsere Momente die Rezepte als auch unsere Schürzen auf einer Seite. Momentan frische Früchte Obstzeit bei uns das Herz höher! Heute haben wir einen Marillen-Streuselkuchen für Euch!



Zutaten:
5 ganze Eier wiegen und von diesem Gewicht aus wiegt man
folgende Zutaten:
Butter Zucker Mehl (man kann auch 2/3 Mehl und 1/3 Stärkemehl

verwenden, dadurch wird der Kuchen noch fluffiger) ca. 10-15

Marillen:
Streusel:

250 g Mehl

200 g Butter

120 g brauner Zucker

1/2 TL Zimt

Butter mit Zucker cremig rühren, nach und nach Eier einzeln
unterrühren, Mehl unterheben, Aufbackblech streichen und befeuchten
sollten. Zutat hinzufügen. Mehl kneten, kneten oder feben
ca. 25-30 min backen. über Marillen streuen. Bei 180°C



Das Teigrezept verwende ich für alle möglichen Arten von
Bastkuchen. Es ist ein unkomplizierter, schneller und
allem lockerer, fluffiger, schmeckerbuden.



Wer keine Streusel mag – was ich mir zwar nur schwer bis gar nicht vorstellen kann – lässt sie einfach weg. Auch dann ist es noch ein herrliches Obstkuchen. Auch andere Obstsorten wie Kirschen, Äpfel, Pfirsiche, Himbeeren kann man für dieses Rezept verwenden. Wir wünschen Euch ein wunderschönes Wochenende!