

[Marillen-Streuselkuchen](#)

Hallo!

Unser erster Beitrag auf UNSEREM Blog! Hurra, wir freuen uns, dass unsere Home- page und unser Blog fertig sind!!! Bis dato konntet ihr unsere Rezepte auf Facebook und unserem bisherigen Blog auf blogspot.com finden. Ab jetzt seht ihr sowohl die Rezepte als auch unsere Schürzen auf einer Seite. Momentan ist totale Obstzeit bei uns! Es gibt so viele leckere, frische Früchte – da schlägt 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

ButterZuckerMehl (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. Auf befettetes, bemehltes Backblech streichen. Marillen halbieren und auf Teig verteilen. Für Streusel Mehl in Schüssel sieben, alle anderen Zutaten hinzufügen. Mit Knet- haken oder Händen zu Streusel verarbeiten und über Marillen streuen. Bei 180°C ca. 25-30 min backen.

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

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 herrlicher Obstkuchen. Auch andere Obstsorten, wie Kirschen, Äpfel, Pfirsiche, Himbeeren kann man prima für dieses Rezept verwenden. Wir wünschen Euch ein wunderschönes Wochenende!