



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 180 g Butter
- 200 g Zucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Stk. Eier
- 350 g Mehl
- 0,5 Pkg. Backpulver
- 125 ml Milch
 - Obst der Saison
- 120 g Weizenvollkornmehl
- 80 g Staubzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - Zimt, gemahlen
- 100 g zerlassene Butter

Mein persönlicher Tipp

Für diesen Kuchen kann sehr gut Vollmehl verwendet werden. Es eignet sich Weizen-, Dinkel- oder Kamutmehl.:

Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

Obst-Streusel-Kuchen

Zubereitung

- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben unditerrühren.
- Mehl mit Milch unterrühren, den steifgeschlagenen Schnee unterheben.
- Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen, mit Fruchtstücken belegen und mit Streusel bedecken.
- Bei ca. 180 °C etwa 40 Minuten backen.