



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

Obst-Streusel-Kuchen



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben und weiterrühren.
- 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.

Quellen:



Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen
aus der Vollkornbackstube- voller Wert,
voller Genuss*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

