

Heidelbeer-Streuselkuchen für 1 Blech

ZUTATEN für die Sandmasse:

400 g Butter (Zimmertemperatur)
400 g Mehl
400 g Staubzucker
etwas Vanille, Salz, Zitronenabtrieb
7 Eier

Für den Streusel:

350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
250 g Butter
140 g Zucker
100 g Rohmarzipan
11 g Vanillezucker
2 g Salz
1 g Zimt
1 kleines Ei



Heidelbeeren zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Streusel aus allen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und kühl stellen.

Für die Sandmasse Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig rühren, nach und nach die Eier einrühren und das Mehl zum Schluss unterheben. Auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und mit den Heidelbeeren bestreuen.

Den gekühlten Mürbteig mit einer groben Reibe über den Kuchen reiben und bei 180°C circa 50 Minuten backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
unsere Konditorin Herta!*

