

Blaubeerkuchen mit Streuseln



Beerig und begehrt...

Unser Blaubeerkuchen ist sehr beliebt. Das liegt daran, dass dieser schnell und einfach zuzubereiten ist. Außerdem wird dieser mit Streuseln zubereitet, was ihn unwiderstehlich macht. Wer möchte, beträufelt die Blaubeeren zusätzlich mit etwas Nusslikör oder heimischen Rum. Köstlich.

Hier die heutige Rezeptur für unseren Blaubeerkuchen:

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Magerquark
- 3 EL Milch
- 4 EL Öl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Abrieb einer Biozitrone
- 1 TL Zimt

Für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Butter

Und natürlich:

- 500 g Blaubeeren

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und mit einem Rührgerät gut vermischen. Den Teig in eine runde, gebutterte Kuchenform auslegen, andrücken und dabei einen dünnen Rand formen.

Dann die Blaubeeren darauf verteilen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und auf die Blaubeeren verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 30- 35 Minuten backen.