



Ich liebe Streuselkuchen, da es so viele Möglichkeiten für Streuselkuchen gibt habe ich gleich ein ganzes Blech gebacken und dort 3 Sorten untergebracht. Das Grundrezept für den Boden und die Streusel ist einheitlich und wird dann für die einzelnen Sorten etwas verfeinert und ergänzt. Ich habe mich für die Sorten Mandelsplitter, Schoko-Kirsch und Apfel-Zimt entschieden, ihr könnt das Obst aber jederzeit an euren Geschmack und die Saison anpassen.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

GRUNDREZEPT STREUSEL

Verknete die Zutaten einer großen Rührschüssel zügig zu Streuseln. Nutze dazu eine Teig-Smasher oder ein Handrührgerät mit Knethaken. Stelle die Streusel abgedeckt in den Kühlschrank.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

QUARK-ÖL-TEIG

Verrühre alle Zutaten kurz miteinander, bis sie sich zu einem glatten Teig verbunden haben. Gib den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Markiere dir den Teig so, dass die Fläche gedrittelt ist.

MANDELSPLITTER

Streue ein Drittel der Streusel über ein Drittel des Bodens und streue die gestifteten Mandeln darüber.

SCHOKO-KIRSCH

Gieße dir Kirschen ab und verteile sie auf dem nächsten Drittel des Bodens. Verknete die Hälfte der übrigen Streusel mit dem Kakao und streue die Schokoladenstreusel über die Kirschen.



Sollten die Streusel zu trocken sein, kannst du 2-3 EL Wasser mit einkneten.

APFEL-ZIMT

Schäle und entkerne den Apfel und schneide ihn in Würfel. Verrühre die Würfel mit dem Zitronensaft, so werden sie nicht braun. Verteile die Apfelwürfel über dem letzten

GRUNDREZEPT STREUSEL:

- 400 g** Mehl
- 200 g** Butter
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

QUARK-ÖL-TEIG:

- 250 g** Quark
- 2** Eier
- 70 g** Öl
- 200 g** Milch
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 500 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 130 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz

MANDELSPLITTER:

- 50 g** Mandeln (gestiftet)

SCHOKO-KIRSCH:

- 190 g** Kirschen (aus dem Glas, Abtropfgewicht)
- 40 g** Kakao

APFEL-ZIMT:

-

3 VERSCHIEDENE STREUSELKUCHEN VOM BLECH / 3 IN 1 / INTERSPAR #58



Drittel des Bodens. Verknete die übrigen Streusel mit dem Zimt und streue sie über die Apfelwürfel.

STREUSELKUCHEN BACKEN

Backe den Streuselkuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten, nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide den Kuchen zum Servieren in kleine Quadrate. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 1 Apfel
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 TL Zimt