



HIMBEER-STREUSELKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #107



- ANZEIGE -

Dieser fruchtige Streuselkuchen mit Himbeeren ist schnell zubereitet und geht einfach immer. Zur Saison könnt ihr frische Himbeeren verwenden aber auch mit tiefgefrorenen funktioniert das Rezept super und kann so zu jeder Jahreszeit gebacken werden. Der Quark-Öl-Teig bleibt schön saftig und ist kombiniert mit den knusprigen Streuseln eine super leckere Kombination.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

OFEN VORHEIZEN

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

STREUSEL

Verrühre alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder einem Mixmesser und stelle die Streusel kurz in den Kühlschrank.

QUARK-ÖL-TEIG

Verrühre den Magerquark mit dem Ei, Öl und der Milch. Füge das Mehl, Backpulver, den Zucker, das Salz und Vanilleextrakt hinzu und rühre alles kurz ein.



Du kannst auch Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl verwenden. Bei meinem Backmehl ist das Backpulver bereits enthalten.

Verwende gerne etwas mehr Milch, damit der Teig etwas flüssiger wird und du ihn besser verrühren kannst, falls dein Handrührgerät den zähflüssigen Teig nicht rühren kann.

STREUSEL:

- 200 g** Mehl
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Butter
- 1 TL** Tonkapaste

QUARK-ÖL-TEIG:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 100 g** Öl
- 200 g** Milch
- 300 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

STREUSELKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in die Backform ein und verteile die Himbeeren, Streusel und gehobelten Mandeln darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 60 bis 70 Minuten, bis er gar ist. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm den Kuchen aus dem Ofen. Lasse ihn abkühlen, bestreue ihn mit Puderzucker und serviere ihn. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TOPPING:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Mandeln (gehobelt)
- 30 g** Puderzucker