



Himbeer-Streuselkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	175 g
Salz	
Butter	100 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Speisequark, Magerstufe	250 g
Eier	1 St.
Milch	200 ml
Öl	100 ml
Backmehl	300 g
Vanilleextrakt	1 TL
Himbeeren, frisch	200 g
Mandeln, gehobelt	50 g
Puderzucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine, Tortenring 26 cm Durchmesser

1. Vorheizen

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

2. Streusel

Verrühre das Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, die Butter und Tonkapaste mit einer Küchenmaschine oder einem Mixmesser und stelle die Streusel kurz in den Kühlschrank.

3. Quark-Öl-Teig

Verrühre den Magerquark mit Ei, Milch und Öl. Füge mein Backmehl, 75 g Zucker, 1 Prise Salz und das Vanilleextrakt hinzu und rühre alles kurz ein.

Tipp: Du kannst auch Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 verwenden, dann musst du noch 1,5 TL Backpulver zufügen und es sieben.

Tipp: 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.

4. 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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g