Süßer Himbeer-Streuselkuchen – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

Süßes und simples Rezept für die ersten Frühlingstage, das in Kooperation mit „Brittas Backacademy“ entstanden ist.

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 90 Minuten	Leicht	6 Personen

Zutaten

Für den Boden

125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pk	Päckchen Vanillezucker
2	Eier
75 g	Kokosraspeln
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für den Pudding

300 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Pk	Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

100 g	Butter
100 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
150 g	Mehl

Außerdem

200 g	Himbeeren

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
2. Eier unterrühren Kokosraspeln, Mehl und Backpulver mischen
3. Die trockenen Zutaten zur Buttermischung geben und unterrühren
4. Teig in die Backform geben, glattstreichen und 100g Himbeeren darauf verteilen
5. Den Kuchen im 160°C vorgeheizten Backofen mit Umluft 15 Minuten vorbacken
6. In der Zwischenzeit einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, allerdings mit den hier im Rezept angegebenen Mengen
7. Alle Zutaten der Streusel verkneten
8. Den Pudding auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich

9

Die restlichen Himbeeren und zum Schluss die Streusel verteilen und den Kuchen bei gleicher Backofeneinstellung nochmals 45- 50 Minuten backen

Diese Website wurde mit toujou gebaut