



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
Ca. 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
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