

Brombeer-Streuselkuchen.



EIN FRUCHTIGER KUCHEN – NICHT ZU SÜSS. VIELSEITIG
WANDELBAR MIT BEEREN & FRÜCHTEN ALLER ART.



FÜR DEN TEIG

200 g Dinkelmehl Type 700
80 g geriebene Mandeln
1 PK Zitronenzucker von Haas
100 g Zucker
1 EL Crème fraîche
etwas Salz
150 g kalte Butter

FÜR DIE CREME-FÜLLUNG

250 ml Milch
150 ml Schlagobers
4 Eigelb
1 PK Zitronenzucker von Haas
50 ml Zitronensaft
1 EL Vanillezucker
80 g Kristallzucker
2 EL (oder 20 g) Stärke
40 g Dinkelmehl Type 700

300 g Brombeeren &
1 EL Kristallzucker

SO GEHT'S

1_ Zuerst den Teig vorbereiten. Hierfür alle Zutaten vermengen, bis sie krümelig sind. Ein Drittel des Teiges beiseite nehmen, zwei Drittel in die leicht gefettete Backform geben und dann alles in den Kühlschrank stellen.

2_ Für die Creme zunächst Milch und Schlagobers in einem Topf erhitzen.

3_ Zitronensaft, Stärke und Mehl, Eigelbe, Zitronen-, Vanille- sowie Kristallzucker erst in einer Rührschüssel vermengen und anschließend unter ständigem Rühren in die erhitzte Milch-Schlagobers-Mischung geben, bis die Masse stark eindickt. Den heißen Topf beiseite ziehen und mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sich keine Haut bildet.

4_ Den Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.

5_ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Creme auf dem Boden glatt streichen, Brombeeren mit 1 EL Zucker vermengt sowie den Rest des Teiges als Streusel darüber verteilen.

6_ Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene 45 Minuten goldbraun backen.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

SPRINGFORM Ø 28 CM

**CA. 60 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT
INKL. RUHEZEIT**

CA. 45 MIN BACKZEIT

SERVIERVORSCHLAG

Mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit Eis oder Schlagobers servieren.