Apfel-Blaubeeren-Streuselkuchen



Zufallskreation - aber sowas von lecker!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

Zutaten für die Streusel

- 75 g Butter
- 75 g Mehl
- 75 g Zucker (braun)

Zutaten für den Teig

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker (weiß)
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 200 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver

65 g gemahlene Mandeln
Etwas Butter und Mehl für die Backform

Zutaten für den Belag

2 Äpfel
200 g Blaubeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) fetten und mehlen.
3. Für die Streusel Butter und Mehl zu Krümeln verkneten, braunen Zucker untermischen.
4. Streusel bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
5. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker aufschlagen, bis sie hell und cremig ist.
6. Dann jedes Ei einzeln zugeben und weiterrühren.
7. Mehl, Backpulver und Mandeln in einer separaten Schüssel mischen und unter die Eimasse rühren.
8. Den Teig in die Springform füllen.
9. Äpfel in dünne Spalten schneiden und fächerartig auf den Teig legen.
10. Blaubeeren darüber streuen.
11. Zum Schluß noch die Streusel darüber verteilen.
12. Backzeit 55-60 Minuten, danach kurz in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.