Feiner Erdbeer-Streuselkuchen



Streuselkuchen geht einfach immer! Hier in der "Deluxe"-Version mit Pinienkernen im Teig, knusprigen Marzipan-Streusel und saftigen Erdbeeren. Funktioniert auch außerhalb der Saison mit TK-Beeren oder anderen Beerensorten.

12 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Boden

- 750 g Erdbeeren
- 200 g Butter, weich
- 125 g Rohrzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz

Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
4 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
½ P. Backpulver
75 g Pinienkerne

Für die Streusel

200 g Marzipan-Rohmasse, kalt
100 g Butter, kalt und gewürfelt
50 g Zucker
2 EL Wasser, eiskalt
150 g Mehl

ZUBEREITUNG

1. Eine Back- oder Springform (Ø 30 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln (je nach Größe).
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für den Teig Butter, Rohrzucker, Vanille-Extrakt, Salz und Zitronenabrieb ca. 5 Minuten cremig verrühren.
5. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich verrühren.
6. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen, auf den Teig sieben und nur solange unterrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Abschließend die Pinienkerne unterheben. Den Teig in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen.
8. Die geschnittenen Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.
9. Für die Streusel die Marzipan-Rohmasse raspeln und in eine Rührschüssel geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und alles zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Erdbeeren verteilen und leicht andrücken.
10. Den Kuchen im unteren Drittel für ca. 60 Minuten goldbraun backen. Evtl. die

Oberfläche zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu braun wird.
11. Nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen und einige Zeit in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen/nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
12. Nach Wunsch mit frischen Erdbeeren dekorieren.
13. Tipp: Mit Sahne oder Vanillesoße servieren.