Streuselkuchen mit Blaubeeren vegan



Fluffiger Hefeteig trifft auf saftige Blaubeeren und knusprige Mandelstreusel.

1 Blech

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 g Mehl (hier Weizenmehl 405)
- 1 P. Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 110 g weiche Margarine
- 1 Prise Salz
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 265 ml lauwarme Mandelmilch

Für die Mandelstreusel

250 g Mehl (hier Weizenmehl 405)
50 g gemahlene Mandeln, blanchiert
200 g Margarine (aus dem Kühlschrank)
100 g Rohrzucker (oder brauner Zucker)
Ca. 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

Außerdem

300 g Blaubeeren frisch oder TK oder beides gemischt
30 g Mandeln, gehobelt
Etwas Fruchtsaft zum Einstreichen
3 EL gemahlene Mandeln für das Blech

ZUBEREITUNG

1. Zuerst alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zuerst 3 Minuten auf Stufe 1, danach 5-7 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt für 60-90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, kann der Teig weiterverarbeitet werden.
2. In der Zwischenzeit für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und per Hand oder mit der Küchenmaschine zu groben Krümeln verkneten und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
3. Ein Backblech (normales Backofenbackblech) mit Backpapier belegen und mit den gemahlenen Mandeln bestreuen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch einmal kneten und passend für das Blech ausrollen. Die Teigplatte auf das Backpapier legen, das Blech mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30-45 Minuten ruhen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig dünn mit Fruchtsaft einstreichen, die Blaubeeren und die gehobelten

Mandeln darauf verteilen. Anschließend die Streusel gleichmäßig darüber streuen.
7. Den Streuselkuchen in der Ofenmitte für 25-30 Minuten backen.
8. Anschließend abkühlen lassen und in Stücke schneiden.