

Johannisbeer-Streuselkuchen

Zutaten für 14 Stück:

Für den Teig:

200 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei

500 g Mehl

Abrieb einer ½ Bio-Limette

Für die Füllung:

500 ml Milch

100 g Zucker

40 g Speisestärke

2 zimmerwarme Eigelb

Mark von ½ Vanilleschote

250 g Faller's rote Johannisbeer-Konfitüre



Zubereitung:

Für die Füllung alle Zutaten außer der Konfitüre in einem kleinen Topf glatrühren. Aufkochen, bis der Pudding andickt, dabei ständig rühren. Den Pudding abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 170° C vorheizen. Eine Springform von 24 cm Ø fetten.

Für den Teig Butter und Zucker weiß-cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Limettenabrieb vermengen und zugeben. Den Teig mit den Händen verkneten. Drei Viertel vom Teig in die Form geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken. Hierbei einen Rand formen. Den Pudding glatrühren und auf den Teig geben. Die Konfitüre glatrühren und vorsichtig auf dem Pudding verteilen.

Den restlichen Teig als Streusel darüber geben. Im Ofen etwa 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf ein Abkühlgitter setzen.

🕒 Zubereitungszeit: 35 min

🔥 Backzeit: 8 min

Nährwerte pro Stück:

Eiweiß: 6 g; Fett: 14 g; Kohlenhydrate: 54 g

376 kcal (4619 kJ); 4,5 BE