



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl (Universal)
400 g	Crème fraîche
4	Eier
1	Bio-Zitrone
250 g	Premium Teebutter
160 g	Kristallzucker
100 ml	Premium Alpenmilch
500 g	Marillen (halbiert)
2 TL	Backpulver
50 g	Staubzucker
etwas	Salz

Marillen-Streuselkuchen

Es lebe die Marillen-Zeit! Sagt eine, die begeistert ist von diesem Obst. Unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck liebt Marillen und alles, was man damit zubereiten kann. In diesem Fall ist es ein Marillen-Streuselkuchen.

Anleitung

1. Zwei Eier, 170 g Butter, 100 g Zucker und eine Prise Salz gut schaumig rühren. 350 g Mehl, Milch und Backpulver abwechselnd unterrühren. Anschließend den Teig in eine Kuchenform füllen.
2. Für die Creme die restlichen zwei Eier aufschlagen und mit Crème fraîche und Staubzucker verrühren. Dann noch einen Esslöffel Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb in die Masse rühren.
3. Die Creme gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die Marillen-Hälften darauflegen.
4. Für die Streusel die restliche Butter (80 g) mit dem übrigen Mehl (150 g), Kristallzucker (60 g) und einer Prise Salz vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht.
5. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und das Ganze dann etwa eine Stunde bei 180 °C backen.
6. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten