

## Marillen-Streuselkuchen

Hallo! Unser erster Beitrag auf UNSEREM Blog! Hurra, wir freuen uns, dass unsere Homepage und unser Blog fertig sind. Bis dato kommt ihr auf unsere Rezepte auf Blog, Facebook und unserem podcastigen Blog auf Instagram. Ab jetzt sind unsere Momente die Rezepte als Podcast unsere Schürzen auf einer Seite. Momentan frische Früchte Obstzeit bei uns das Herz höher! Heute haben wir einen Marillen-Streuselkuchen für Euch!



Zutaten:  
5 ganze Eier wiegen und von diesem Gewicht aus wiegt man  
folgende Zutaten:  
Butter Zucker Mehl (man kann auch 2/3 Mehl und 1/3 Stärkemehl

verwenden, dadurch wird der Kuchen noch fluffiger) ca. 10-15

Marillen:  
Streusel:

250 g Mehl

200 g Butter

120 g brauner Zucker

1/2 TL Zimt

Butter mit Zucker cremig rühren, nach und nach Eier einzeln  
unterrühren, Mehl unterheben, Aufbackblech streichen und befeuchten  
sollten. In einem Marmeladenstreifen in das Blech und befeuchten  
sollten. Zutaten hinzufügen. Mit Knethaken oder Finger  
ca. 25-30 min backen und über Marillen streuen. Bei 180°C



Das Teigrezept verwende ich für alle möglichen Arten von  
Bastkuchen. Es ist ein unkomplizierter, schneller und  
allem lockerer, fluffiger, schmeckerlicher  
Kuchenboden.



Wer keine Streusel mag – was ich mir zwar nur schwer bis gar nicht vorstellen kann – lässt sie einfach weg. Auch dann ist es noch ein herrliches Obstkuchen. Auch andere Obstsorten wie Kirschen, Äpfel, Pfirsiche, Himbeeren kann man prima für dieses Rezept verwenden. Wir wünschen Euch ein wunderschönes Wochenende!