

Obst-Streuselkuchen

Zutaten für 1 Blech (30×40 cm)

Teig

- 200g Butter
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 375g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 70 ml Milch

Belag

- 2 große Gläser Kirschen oder 5 Äpfel

Streusel

- 150g Butter
- 120g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 200g Mehl

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 175°C vorheizen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Die Kirschen abtropfen lassen / die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Einige Walnüsse hacken.

Für den Teig Butter mit Zucker verrühren, dann die Eier zugeben.

Restliche Zutaten zufügen. Den Teig auf das Backblech streichen. Kirschen bzw. Äpfel leicht in den Teig drücken. Walnüsse auf die Äpfel streuen.

Zum Schluss die Streusel auf den Teig geben.

Bei 175°C ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel leicht gebräunt sind.