

Aufgetischt

Streusel-Beeren-Kuchen



Zutaten

Mürbteig: 300 g glattes Mehl, 200 g Butter, 100 g Staubzucker, 2 Eidotter, 1 Prise Salz, 1/2 abgeriebene Zitronenschale, Vanille

Streusel: 120 g glattes Mehl, 70 g Butter, 60 g Zucker, 1/2 TL Vanillezucker, 1/2 MS Zimt, Prise Salz

Überguss: 0,2 l Schlagobers, 0,2 l Milch, 50 g Staubzucker, 1 TL Vanille, 4 Eidotter, 1 MS Zimtpulver

Zubereitung:

Mürbteig: Mehl, Butter, Aromaten und Staubzucker abbröseln. Ei untermischen und alles rasch zu einem Teig kneten. Vor der Verarbeitung mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Kalte Butter mit den restlichen Zutaten vermischen. Auf ein Backpapier geben und bei 170 Grad backen. Abkühlen und streuseln.

Ein Blech mit dem Mürbteig auslegen. 10 Minuten bei 170 Grad anbacken. Den Überguss darüber leeren und weiterbacken bis es angezogen hat.

Nach dem Abkühlen, verschiedene Beeren darüberlegen - Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren mit Tortengelee überpinseln und den Streusel drüberstreuen.