



„Aufgetischt: Attersee“

BEEREN-STREUSEL-KUCHEN

Für 4 Personen

MÜRBEIG

300 g glattes Mehl,
200 g Butter,
100 g Staubzucker,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone,
etwas Vanillemark,
2 Dotter

STREUSEL

70 g kalte Butter,
120 g glattes Mehl,
60 g Zucker,
1/2 TL Vanillezucker,
1/2 Msp. Zimt,
1 Prise Salz

ÜBERGUSS

Je 200 ml Schlagobers und Milch,
50 g Staubzucker,
1 TL Vanillemark,
4 Dotter,
1 Msp. Zimtpulver

GARNIERUNG

Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Tortengelee

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig Mehl, Butter, Staubzucker und Aromate abbröseln. Dotter untermischen und alles rasch zu einem Teig kneten. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank rasten lassen. Für die Streusel die Butter mit den restlichen Zutaten vermischen, auf ein Backpapier geben und im Rohr bei 170° C backen. Danach abkühlen lassen und streuseln.

Ein Blech mit dem Mürbteig auslegen und 10 Min. im Rohr bei 170° C backen. Dann den Überguß darübergießen und weiter backen, bis es angezogen hat. Nach dem Abkühlen Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren darauflegen, mit Tortengelee überpinseln und Streusel darüberstreuen.