
Erdbeer-Streusel-Kuchen

für eine Springform mit \varnothing 20cm

300g Mehl
130g Zucker
20g Vanillezucker
1 TL Vanilleextrakt
150g kalte Butter
ca. 200-250g Erdbeeren
3 TL brauner Zucker



Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Springform mit Backpapier auskleiden, fetten und mehlen.

Für den Streuselteig Mehl, Zucker, Butter und Vanilleextrakt in eine Schüssel abwiegen und zu Streuseln kneten. Das geht bei mir immer am besten, wenn ich alles zwischen den Fingern immer wieder verreise. Der Teig ist gut, wenn er sich zu dickeren Klumpen zusammen drücken lässt, aber leicht wieder zu kleineren Bröseln zerfällt.

Die Hälfte des Teiges nun in die Springform geben und als Boden darin fest drücken. Dann wandern sowohl die Springform als auch die Schüssel mit den übrigen Streuseln in den Kühlschrank. Nun werden nämlich die Erdbeeren gewaschen, abgetrocknet und zu kleinen Stücken geschnitten.

Jetzt holt ihr euch die Springform und die restlichen Streusel wieder aus dem Kühlschrank. Eine gute Handvoll kommt in ein Schälchen. Mit den verbleibenden Streuseln vermischt ihr die Erdbeeren und zwei Teelöffel braunen Zucker. Diese Mischung auf dem Streuselboden verteilen und zum Schluss mit den zurück behaltenen Streuseln und dem letzten Teelöffel Zucker toppen.

Dann ab damit in den Ofen und zwar für ca. 22-25 Minuten. Die Streusel sollten eine schöne Bräune bekommen haben und die Wohnung unter anderem nach warmen Erdbeeren duften.
