

# Brombeer Streuselkuchen



## Einkaufsliste:

1 Backblech

### Für den Boden:

470g Mehl

200g Zucker

300g Butter

Außerdem: 200g gehackte Mandeln

500g Brombeeren

3EL Zucker

2EL Speisestärke

### Die Füllung

4 Eigelb

300ml Milch

200ml Sahne

100g Zucker

1TL Vanillemark

40g Mehl

20g Speisestärke

1 EL Butter

## So wird's gemacht

**Die Füllung:** 4 Eigelbe mit dem Zucker und 100ml Milch sehr schaumig schlagen, Vanillemark, Speisestärke und Mehl hinzufügen, alles gut verrühren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Nun die Masse unter ständigem Rühren zur aufgekochten Milch geben! Weiter rühren bis die Masse eindickt, Butter einrühren. Topf von der Kochstelle nehmen, Masse direkt mit Folie belegen. Beiseite stellen.

**Für den Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Der Teig reicht für ein Backblech, für eine Springform die Hälfte der Zutaten verwenden.  $\frac{3}{4}$  des Teigs auf das Backpapier geben und gleichmäßig als Boden verteilen und andrücken. Bei 180°C Umluft etwa 15 Minuten vorbacken.

Nun die gekochte Creme auf den Boden geben. Brombeeren mit dem Zucker und Speisestärke vermengen und auf der Creme verteilen.

Den restlichen Streuselteig mit den Mandeln vermengen und auf die Brombeeren krümeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30-45Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. 45 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.