



Blaubeer- Streuselkuchen

mit Vanillepudding

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Die Füllung:

4 Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker, Milch, Stärke und Mehl hinzufügen, alles gut verrühren. In den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen! Weiter rühren bis die Masse eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen, Mascarpone einrühren. Masse direkt mit Folie belegen. Beiseite stellen.

Für den Boden:

Butter, Zucker, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. $\frac{3}{4}$ des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen. Nun die Creme auf den Boden geben und die Blaubeeren auf der Creme verteilen.

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

Einkaufsliste

Springform 24-26 cm

Teig und Streusel:

170 g Butter
100 g Zucker
1 Msp. Salz
320 g Mehl
50 g Haferflocken

Die Füllung:

4 Eigelb
250 ml Milch
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
20 g Mehl
30 g Speisestärke
250 g Mascarpone
400 g Blaubeeren

