

## Beerenkuchen

für 1 tiefes Backblech

### Zutaten:

240 g	Butter
180 g	Zucker
3	Eier (M)
200 g	Mehl
100 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver
70 ml	Milch

### *Für die Creme:*

300 – 400 g	Schmand
50 – 60 g	Zucker
300 – 400 g	Beeren gemischt (frisch nach Saison oder gefroren)

### *Für die Streusel:*

100 g	Mehl
100 g	Mandeln gemahlen
100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz

### Zubereitung:

Frische Beeren waschen und entsprechend vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen.

Den Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter cremig rühren und dann den Zucker einrieseln lassen. Beide Zutaten gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und alle Zutaten nochmals kurz verrühren.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben.

Den Boden etwa 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit den Schmand mit dem Zucker verrühren und die Streusel zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder den Händen vermengen bis Streusel entstehen.

Nach 10 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Schmand mit einem Löffel grob verteilen und darauf dann die Beeren geben. Am Schluss die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Weitere 40 – 50 Minuten backen.

Danach aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

