

Erdbeer Streuselkuchen mit weißer Schokolade

Für den Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Weizenmehl 405

2 TL Backpulver

100 g gem. Mandeln

100 g weiße

Schokoraspeln

Für oben drüber:

500 g Erdbeeren

200 g Weizenmehl 405

120 g Zucker

150 g Butter

Dazu:

Frische Erdbeeren

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Salz sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und den gemahlten Mandeln, sowie den Schokoraspel unter die Masse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (mit Backrahmen ca. 30x35 cm) geben.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Auf dem Teig verteilen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander zu gleichmäßigen Streusel verarbeiten. Diese auf dem Kuchen verteilen.

Auf der mittleren Schiene ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In Stücke teilen und mit frischen Erdbeeren nach Belieben servieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

