

Heidelbeer Streuselkuchen

Zutaten

- 680 g Heidelbeeren

Streusel

- 120 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 200 g Mehl, 550er
- 1 TL Black & White von Edelschmaus (Vanillezucker)

Boden:

- 250 g Butter, weich, in Stücken
- 250 g Zucker
- 300 g Mehl
- 2 TL Black & White von Edelschmaus® (Vanillezucker)
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Haferflocken, fein

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen.
- Den Großen Ofenzauberer ausfetten und die Heidelbeeren waschen.
- Die Zutaten für die Streusel in der kleinen Nixe zu Streusel verkneten.
TM: 15 Sek./St. 6
- Für den Boden alle Zutaten, bis auf die Haferflocken zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
TM: 25 Sek./St. 4 - Spatel als Unterstützung nutzen
- Die Haferflocken dazu geben und mit dem Mix 'N Scraper unterheben.
TM: 15 Sek./Linkslauf/St. 4,5 - auch hier den Spatel zur Hilfe nehmen
- Teig auf dem Großen Ofenzauberer mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verstreichen und mit den Heidelbeeren belegen.
- Streusel darüber verteilen.
- Kuchen im heißen Ofen für ca. **35-40 Minuten** backen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker aus dem Streufix bestäuben.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de