



# FRÜCHTE-STREUSELKUCHEN

---

## ZUTATEN

**150 g** Rohrzucker  
**300 g** Butter  
**450 g** Mehl  
**2** Eier  
**1 Prise** Salz  
**500 g** Früchte

---

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Springform vorbereiten.
3. Zucker, Butter, Mehl, Eier, Salz in den Mixtopf geben 5 Sek. / Stufe 5.
4. Die Hälfte der Streusel in die vorbereitete Springform geben und gut andrücken.
5. Am Rand sollten die Streusel etwas höher sein.
6. Früchte auf dem Teig verteilen und die restlichen Streusel grosszügig darüber geben.
7. Den Kuchen in den vorbereiteten Ofen schieben und für ca. 45 Min. backen.
8. Auskühlen lassen und geniessen.

## TIPP

Bei Äpfel oder Zwetschgen passt auch ein wenig Zimt gut. Dazu servieren kann man natürlich auch Schlagrahm oder den Kuchen mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.