

Lieblingsgericht von Ernst Gennat: Stachelbeerkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Für den Boden:

700 g Stachelbeeren aus dem Glas
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 ml Milch

Für die Streusel:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g kalte Butter

Vorbereitung:

Backofen vorheizen (170 Grad Umluft).
Als erstes die Streusel herstellen. Dazu die Zutaten zügig zu Streuseln kneten. Wichtig ist, dass die Butter kalt ist. Die vorbereiteten Streusel kalt stellen.
Nun die Stachelbeeren in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Zubereitung:

Eier mit Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Dann Milch, Mehl und Backpulver zugeben unditerrühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist.
Den Teig zu zwei Dritteln auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig glatt streichen. Die Stachelbeeren darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben. Abschließend mit den Streuseln bestreuen. Die Backzeit beträgt 35 bis 40 Minuten auf mittlerer Schiene. Der Stachelbeerkuchen ist fertig, wenn die Streusel schön goldbraun sind und beim Einstechen mit einem Holzstäbchen kein Teig daran haften bleibt.