



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Birnen-Himbeer-Streusel-Kuchen

Zutaten für eine Springform:

- 125 g + 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 70 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g (Dinkel)Mehl
- 1 TL Backpulver
- 120g gemahlene Nüsse 95 g gemahlene Mandeln
- 2,5 + 2,5 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Haferflocken o. 2-3 EL Schokocrunch (z.B. von dm)
- 3 große oder 4 kleine Birnen
- 2 - 3 - 4 Handvoll Himbeeren

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

125 g Butter, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 250 g (Vollkorn- oder Dinkel oder sonstwelches) Mehl und 1 TL Backpulver zu einem glatten Teig kneten. Den Boden und 1 cm Rand einer Springform mit 3/4 des Teigs auslegen und mit 2 EL ~~Haferflocken~~ Schokocrunch bestreuen.

3 große oder 4 kleine Birnen kleinschneiden und auf den Teig geben. 2 – 3 handvoll Himbeeren darüberstreuen.

Den restlichen Teig mit ~~120~~ 95 g gemahlene ~~Nüssen~~ Mandeln, dem braunen Zucker, 80 g Butter und 1 handvoll gehobelter Mandeln zu Streuseln kneten und über das Obst geben. Darüber nochmal gehackte Mandeln streuen.

Jetzt noch schnelle 45 Minuten backen