

Beeren-Streuselkuchen

125 g	Butter, weich	schaumig rühren
125 g	Zucker	
½	Zitrone, Saft und Schale	
1	Prise Salz	beigeben, rühren bis sich der Zucker gelöst hat
3	Eier	eines nach dem anderen dazugeben, Masse rühren bis sie hellgelb ist
180 g	UrDinkelmehl	
20 g	Keimkraft	
1 KL	Backpulver	miteinander mischen, unter die Ei-Butter-Zuckermasse ziehen Teig in eine ausgebutterte und mit Mehl oder Keimkraft bestäubte Springform füllen, Teig am Rand etwas hochziehen
400 g	Beeren, frisch oder tiefgekühlt (Johannisbeeren, Brombeeren oder gemischte Beeren)	darauf geben
80 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen
80 g	Vollrohrzucker, z.B. Jacutinga von Coop	
40 g	UrDinkelmehl	
40 g	Keimkraft	
½ -1 KL	Zimt	zur Butter geben, mischen, Streuselmasse über die Beeren verteilen

Backen:

bei 180 °C
 während 40 Minuten
 in der Mitte des Ofens

Tipp:

An Stelle von Beeren 500 g entsteinte Zwetschgen, Aprikosen, Mirabellen oder Kirschen verwenden oder 500 g Äpfel oder Birnen in Schnitze geschnitten.