

Beerenkuchen mit Streusel

Boden:

- 5 Eier
- 6 EL Milch
- 250 g warme Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Weizenmehl glatt
- 1 Pkg. Backpulver
- Beeren nach Belieben

Streusel:

- 150 g warme Butter
- 150 g Zucker
- 200 g Mehl

Zubereitung:

Für den Boden die Eier mit der Milch schaumig schlagen, danach alle übrigen Zutaten dazu rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Beliebig viel Obst oder Beeren auf dem Kuchen verteilen.

Für die Streusel die Zutaten verkneten und über den Obstkuchen bröseln.

Bei Heißluft 160° C, ca. 40 min. backen.