

Brombeerkuchen

Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 270 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Würfel Germ (Hefe)
- 1 Prise Salz
- 50 g warme Butter

Belag:

- 700 g Brombeeren
- 300 g Weizenmehl
- 280 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Butter



Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten für den Teig zu einem Germteig verarbeiten und danach etwa 20 Minuten rasten lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Danach die Brombeeren auf dem gesamten Kuchen verteilen. Die Zutaten für die Streusel verkneten und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen.

Bei Heißluft 180° C, ca. 40 Minuten backen.