

ODA TIETZ

Die besten
STREUSELKUCHEN

 Bassermann

Inhaltsübersicht

Wissenswertes

UNVERGESSLICHE	
GAUMENFREUDE	4
BACKTIPPS	94
ALPHABETISCHES	
REZEPTVERZEICHNIS	95
IMPRESSUM	96

Rezepte

Fruchtige

Streuselkuchen

Bunter Obstkuchen	8
Apfelkuchen	10
Birnenkuchen	12
Kirschkuchen mit Schmalzstreuseln	14
Rhabarberkuchen mit Mandeln	16

Streuselkuchen mit Aprikosenkonfitüre	18
Zwetschgenkuchen	20
Mandarinen-Orangen- Kuchen	22
Streuselkuchen mit Zitronencreme	24
Streuselkuchen mit Fruchtfüllung	26
Fruchtkuchen mit Ingwerlikör	27
Aprikosenkuchen mit Butterstreuseln	28
Kirschkuchen mit Zimtstreuseln	30
Stachelbeerkuchen mit Karmelade	32
Apfelkuchen mit Vanillestreuseln	34

Streuselkuchen mit Quark, Pudding, Sahne und Schmant

<i>Kuchen mit Preiselbeersahne</i>	<i>38</i>
<i>Streuselkuchen mit Frischkäse</i>	<i>40</i>
<i>Kuchen mit Mascarponecreme</i>	<i>42</i>
<i>Streuselkuchen mit Nugatsahne</i>	<i>44</i>
<i>Streuselkuchen mit Kaffeecreme</i>	<i>45</i>
<i>Haselnusskuchen mit Vanillecreme</i>	<i>46</i>
<i>Streuselkuchen mit Eierlikörcreme</i>	<i>48</i>
<i>Aprikosen-Sahne-Kuchen</i>	<i>50</i>
<i>Mandelpudding-Aprikosen- Kuchen</i>	<i>52</i>
<i>Quark-Marzipan-Kuchen</i>	<i>54</i>
<i>Heidelbeer-Quark-Kuchen</i>	<i>56</i>
<i>Brombeer-Schmant- Kuchen</i>	<i>58</i>
<i>Rum-Quark-Kuchen</i>	<i>60</i>

Streuselkuchen mit Nuss, Mandel, Mohn und Schokolade

<i>Fruchtiger Schokoladenkuchen</i>	<i>64</i>
<i>Flaftiger Mohnkuchen</i>	<i>66</i>
<i>Marzipan-Streuselkuchen</i>	<i>68</i>
<i>Streuselkuchen halb und halb</i>	<i>70</i>
<i>Streuselkuchen mit Mandeln</i>	<i>72</i>
<i>Omas Geburtstagskuchen</i>	<i>74</i>
<i>Streuselkuchen mit Nussfüllung</i>	<i>76</i>
<i>Apfel-Nuss-Kuchen</i>	<i>78</i>
<i>Schokoladen-Streuselkuchen</i>	<i>80</i>
<i>Kokos-Streuselkuchen</i>	<i>82</i>
<i>Sirupkuchen</i>	<i>84</i>
<i>Dickkuchen</i>	<i>86</i>
<i>Streuselkuchen mit Mandelfüllung</i>	<i>88</i>
<i>Haselnusskuchen mit Johannisbeergelee</i>	<i>89</i>
<i>Kuchen mit Nuss- Ingwer-Füllung</i>	<i>90</i>
<i>Mandel-Schoko- Kirsch-Kuchen</i>	<i>92</i>

UNVERGESSLICHE GAUMENFREUDEN

Streuselkuchen sind köstlich. Sie sehen verlockend aus, betören mit ihrem Duft, verführen zum Reinbeißen. Zudem präsentieren sich die Prachtstücke in großer Vielfalt. Mit leckeren Füllungen versehen, werden sie zu Festtagskuchen der feinen Art. Voller Saft und Süßigkeit stecken sie, wenn sich Frucht an Frucht auf schlichtem Teig vereint und ihn aromatisch und würzig macht. Von einer sanften, zarten Seite zeigen sie sich, wenn Creme und Sahne mit von der Partie sind. Und was besonders schön ist: Streuselkuchen sind rasch gebacken. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Die zuckrig-buttrigen Streusel lassen sich auf verschiedenste Art und Weise verfeinern – mit Vanille, Zimt und Rum, mit Mandeln, Pistazien, Marzipan oder mit Kokosraspeln, Schokolade, Rosenzucker, Eierlikör und feinem Sirup.

Streuselkuchen schmecken zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass. Man muss ihnen nur kulinarisch ein wenig schmeicheln – mit erlesenen Zutaten, mit Poesie und Muße, mit Neugier und Probierfreude. Streuselkuchen stecken voller Zauber, denn was sich unter den hellen und dunklen Streuseln verbirgt – Aprikosen, Birnen, Äpfel, Kirschen, Pflaumen, aromatische Konfitüre, Mohn oder Quark – entdeckt man meist erst auf den zweiten Blick oder nach dem ersten genussvollen Bissen.

Gönnen Sie den knusprigen Schönheiten den großen Auftritt bei einer gemütlichen Kaffeestunde. Ihre Familie, Freunde und Gäste werden bei diesen Genüssen kräftig zulangen und nicht mit Lob sparen. Denn das ist gewiss: Streuselkuchen garantieren unvergessliche Gaumenfreuden.

DIE GOLDENEN BACKREGELN

- Verwenden Sie nur Zutaten von bester Qualität.
- Eier, Butter und Sahne sollten ganz frisch sein.
- Wiegen Sie alle Zutaten vor dem Backen ab, und stellen Sie sie in Reichweite.
- Für die Rezepte in diesem Buch wurden Eier von frei laufenden Hühnern verwendet. Ein Ei hat ein Gewicht von 65 bis 70 Gramm und entspricht der Gewichtsklasse L.
- Eier zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Deshalb ist es ratsam, sie, bevor sie zum Teig gegeben werden, über einer Tasse aufzuschlagen. Hat das Eigelb eine kugelige Form, und ist das Eiweiß dickflüssig, ist das Ei in Ordnung.
- Das Mehl (am besten eignet sich Auszugsmehl Typ 405) sollten Sie immer sieben, dann ist es lockerer und verbindet sich leichter mit den anderen Zutaten.
- Mehl reagiert nicht immer gleich. In einem Jahr ist es trockener, im nächsten feuchter – je nachdem, wie der Witterungsablauf bei der Getreideernte ist. Deshalb ist zu beachten, dass die Mengenangaben, insbesondere bei den flüssigen Teigzutaten wie Milch, Eiern und Öl, nur Durchschnittswerte sein können. Achten Sie beim Zubereiten auf die gewünschte Beschaffenheit des Teiges.

- Kommt Backpulver zum Teig, dann wird es mit dem Mehl vermischt und gesiebt. Das garantiert einen lockeren und luftigen Teig.

DIE VERSCHIEDENEN TEIGARTEN

- Beim Mürbteig ist zu beachten, dass er kalte Zutaten, reichlich Butter und wenig Eier (sie machen den Teig hart) braucht. Er muss gut durchgeknetet werden und danach 30 Minuten im Kühlschrank ausruhen.
- Ganz einfach ist ein Rührteig: Zuerst wird die Butter schaumig geschlagen. Danach wird der Zucker untergerührt, bis er sich aufgelöst hat. Dann die Eier zufügen. Zuletzt wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl untergerührt. Sobald das Mehl nicht mehr sichtbar ist, nicht mehr rühren, denn zu langes Rühren aktiviert das Klebereiweiß im Mehl, und der Teig wird zäh. Perfekt ist der Teig, wenn er schwer reißend vom Löffel fällt.
- Beim Hefeteig ist zu beachten, dass Hefe Zeit und Ruhe zum Aufgehen braucht – und das gleich zweimal. Die unmittelbare Berührung mit Salz und Fett nimmt Hefe übel. Salz entzieht den Hefezellen Feuchtigkeit, die Berührung mit Fett verhindert,

dass sich die Hefezellen vermehren. Doch Vorsicht:

Die zugefügte Flüssigkeit darf nicht zu heiß und nicht zu kalt sein. Heiße Flüssigkeit würde die Hefebakterien sofort abtöten. Zu kalte Flüssigkeit verringert die Triebkraft der Hefe.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben – also Zutaten wie Eier, Butter oder Milch immer rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Außerdem will der Teig kräftig geknetet werden. Wenn er sich vom Schüsselboden löst und seidig glänzt, dann kann er auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und anschließend auf das eingefettete Backblech gegeben werden.

Wird Trockenhefe verwendet, entfällt die Zubereitung des Vorteiges. Trockenhefe wird mit gesiebttem Mehl vermischt und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Ein Beutel Trockenhefe enthält 7 Gramm, das entspricht 25 Gramm Frischhefe.

Und nun: Viel Freude beim Backen und Genießen!

STREUSEL ZUBEREITEN – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 Das Mehl für die Streusel in eine geeignete, ausreichend große Schüssel sieben.



2 Den Zucker, die Gewürze und zuletzt die kalte Butter in Stückchen zugeben.



3 Mit den Händen je nach Belieben größere oder kleinere Streusel formen.



*Fruchtige
Streuselkuchen*



Bunter Obstkuchen

FÜR DEN TEIG

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
1 Prise Salz
200 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Milch
2 EL Zwiebackbrösel

FÜR DEN BELAG

400 g Sauerkirschen
6 Aprikosen
2 EL Johannisbeergelee

FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl
180 g Zucker
2 TL Rosenzucker (siehe Seite 94)
180 g kalte Butter

AUSSERDEM

nach Belieben Puderzucker zum
Bestäuben

1 Für den Teig die Butter in einer Schüssel schaumig rühren, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und das Salz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und esslöffelweise mit der Milch in den Eierschaum einrühren.

2 Eine Springform einfetten. Den Teig einfüllen und mit einem Spatel glatt streichen. Zwiebackbrösel oben darauf streuen.

3 Die Sauerkirschen entsteinen, die Aprikosen halbieren und ebenfalls entsteinen.

4 Die Aprikosenhälften rings um den Außenrand anordnen, die Kirschen in die Teigmitte legen. Die Kirschen mit Johannisbeergelee überziehen.

5 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker und dem Rosenzucker vermischen. Die Butter in Stückchen zugeben. Mit den Händen Streusel formen. Die Streusel auf die Früchte streuen.

6 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen.

7 Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte setzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Apfelkuchen

FÜR DEN TEIG

400 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Milch
1 Ei
180 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG

1,5 kg Äpfel
3 EL Weißwein
100 g Zucker
1 TL Zimt
50 g Rosinen
2 TL Speisestärke
50 g gehackte Mandeln

FÜR DIE STREUSEL

300 g Mehl
225 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Eierlikör
1 Prise Zimt
225 g kalte Butter
1 TL Milch
Puderzucker

1 Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Milch

und das Ei in die Vertiefung geben, einen dicken Brei anrühren.

2 Die Butter in Stücke schneiden, auf den Brei legen und von der Mitte her alle Zutaten verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.

3 Inzwischen für den Belag die Äpfel schälen, in Stücke schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke mit 2 EL Wein, Zucker, Zimt und den Rosinen 5 Minuten dünsten.

4 Speisestärke in dem restlichen Wein glatt rühren, zu den Äpfeln geben, kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mandeln einrühren. Auskühlen lassen.

5 Ein Backblech einfetten. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und den Rand hochziehen, mehrmals einstechen und mit der Apfelmasse bestreichen.

6 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Eierlikör und Zimt untermischen. Die Butter in Stückchen zugeben, Streusel formen, dabei die Milch zufügen. Die Streusel auf der Apfelmasse verteilen.

7 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



Birnenkuchen

FÜR DEN BELAG

1 kg Birnen
1/8 l Weißwein
1 TL Zimt
2 TL Zucker

FÜR DEN TEIG

150 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
6 EL Milch
2 EL Weinbrand
400 g Mehl
100 g Speisestärke
1/2 TL Zimt
1 Pck. Backpulver
100 g gehackte Mandeln

FÜR DIE STREUSEL

300 g Mehl
225 g Zucker
2 EL Kakao
225 g kalte Butter

AUSSERDEM

4–5 EL flüssige Sahne

1 Für den Belag die Birnen schälen, halbieren, Stiele und Kerngehäuse entfernen. Wein, Zimt und Zucker erhitzen, die Birnenhälften hineingeben und 4 Minuten köcheln lassen. Die Birnen herausnehmen und abtropfen lassen.

2 Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier, das Salz, die Milch und den Weinbrand mit den Rührbesen unterschlagen. Mehl, Speisestärke, Zimt und Backpulver vermischen, auf die Eimasse sieben und mit den Mandeln unterheben.

3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig daraufgeben und glatt streichen. Die Birnen mit der Wölbung nach oben auf den Teig geben und etwas hineindrücken.

4 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker und dem Kakao vermischen. Die Butter in Stückchen zugeben, Streusel formen und auf die Birnen streuen.

5 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, mit der flüssigen Sahne bestreichen.



Kirschkuchen mit Schmalzstreusel

FÜR DEN TEIG

500 g Mehl
30 g Hefe
4 EL Zucker
¼ l Milch
100 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene,
unbehandelte Zitronenschale
1 Prise Muskat

FÜR DEN BELAG

3 EL Semmelbrösel
1,5 kg entsteinte Sauerkirschen

FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
200 g kaltes Butterschmalz

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in etwas lauwarmer Milch verquirlen und in die Vertiefung geben. Etwas Mehl vom Rand zugeben und einen dickflüssigen Vorteig anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2 Den restlichen Zucker, die Butter in Flöckchen, Ei, Salz, Zitronenschale und Muskat auf dem Mehlrand verteilen und von der Mitte her alle Zutaten miteinander verkneten, dabei die restliche Milch zufügen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3 Ein Backblech einfetten. Den Teig durchkneten, ausrollen und auf das Backblech legen, den Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Semmelbrösel aufstreuen. Die Teigplatte mit den abgetropften Kirschen belegen.

4 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Mandeln, Zimt und Salz untermischen. Das Butterschmalz in Stückchen zugeben, Streusel bereiten und auf die Kirschen streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen.



Rhabarberkuchen

mit Mandeln

FÜR DEN TEIG

200 g abgetropfter Quark
1/8 l Milch
1/8 l Öl
125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene,
unbehandelte Zitronenschale
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver

FÜR DEN BELAG

1 kg Rhabarber
1 EL Weißwein
1/4 l Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
200 g saure Sahne
2 Eigelb
100 g zerlassene Butter
2 EL Zwiebackbrösel
2 EL gemahlene Mandeln

FÜR DIE STREUSEL

250 g Mehl
50 g gehackte Mandeln
50 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
250 g kalte Butter

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Für den Teig den Quark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit der Milch, dem Öl, dem Zucker, dem Ei, dem Salz und der Zitronenschale vermengen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, unter die Quarkmasse mengen und einen geschmeidigen Teig kneten.
- 2 Ein Backblech einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf das Backblech legen und den Rand hochziehen.
- 3 Für den Belag den Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit dem Weißwein in einem Topf bei milder Hitze etwa 2 Minuten dünsten. Danach vom Herd nehmen.
- 4 Milch und Puddingpulver verrühren. Zucker, Sahne, Eigelb und die Butter unterrühren.
- 5 Zwiebackbrösel und Mandeln vermischen und über den Teig auf dem Blech streuen. Den Rhabarber darauf legen und mit der Milchlösung überziehen.



6 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln und dem Zucker vermischen. Die Butter in Stückchen zugeben, mit den Händen oder mit Hilfe von zwei Gabeln Streusel formen und diese gleichmäßig auf den Rhabarber streuen.

7 Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Streuselkuchen mit Aprikosenkonfitüre

FÜR DEN TEIG

450 g Mehl
30 g Hefe
100 g Zucker
¼ l Milch
100 g gemahlene Mandeln
1 TL abgeriebene,
unbehandelte Zitronenschale
2 Eier
1 Prise Salz
100 g weiche Butter

FÜR DEN BELAG

500 g Aprikosenkonfitüre
100 g gehackte Mandeln
1 kg Aprikosen

FÜR DIE STREUSEL

250 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
2 EL Weinbrand
250 g kalte Butter

AUSSERDEM

4–5 EL flüssige Sahne

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in lauwarmer Milch verrühren, in eine Vertiefung gießen. Mit Mehl vom Rand einen Vorteig anrühren. 20 Minuten gehen lassen.

2 Den restlichen Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Eier, Salz und Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Von der Mitte her alles verkneten, dabei die restliche Milch zugeben. 30 Minuten gehen lassen.

3 Das Backblech einfetten. Den Teig kneten, ausrollen, auf das Blech legen, den Rand hochziehen. Den Teig mit der Gabel einstechen, mit der Konfitüre bestreichen, die Mandeln aufstreuen. Die Aprikosen klein schneiden, auf den Teig legen.

4 Für die Streusel Mehl mit Mandeln und Zucker vermischen. Weinbrand und Butter in Stückchen zugeben. Streusel formen und auf den Früchten verteilen. Bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, mit Sahne bestreichen.



Zwetschkuchen

FÜR DEN TEIG

375 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g kalte Butter
2 EL Semmelbrösel
2 EL gemahlene Mandeln

FÜR DEN BELAG

1,2 kg Zwetschgen

FÜR DIE STREUSEL

250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
225 g Zucker
1 Prise Zimt
250 g kalte Butter

1 Für den Teig das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, das Ei und die kalte Butter in Stückchen hineingeben. Von der Mitte her alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

2 Für den Belag die Zwetschgen gründlich waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ein Backblech einfetten, den Teig hineinlegen. Die Semmelbrösel und die gemahlene Mandeln auf den Teig streuen. Den Kuchen mit den halbierten Zwetschgen belegen.

4 Für die Streusel das Mehl mit den Mandeln, dem Zucker und dem Zimt vermischen. Die kalte Butter in Stückchen zugeben, rasch mit den Händen oder mit Hilfe von zwei Gabeln Streusel formen. Die Streusel gleichmäßig auf die Zwetschgen streuen.

5 Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen.



Mandarinen- Orangen-Kuchen

FÜR DEN TEIG

200 g weiches Butterschmalz
150 g Zucker
1 TL abgeriebene,
unbehandelte Zitronenschale
4 Eier
1 Prise Salz
 $\frac{1}{8}$ l Sahne
2 EL Rum
1–2 Tropfen Rum-Aroma
100 g gemahlene Mandeln
je 50 g fein geschnittenes Zitronat
und Orangeat
450 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

FÜR DEN BELAG

500 g bittere Orangenmarmelade
 $\frac{1}{2}$ l Milch
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
100 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
30 g Butter
150 g Schmant
1 Eigelb
400 g abgetropfte Mandarinen
(Dose oder Glas)

FÜR DIE STREUSEL

300 g Mehl
250 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Kakao
1–2 Tropfen Rum-Aroma
250 g kaltes Butterschmalz

AUSSERDEM

Puderrucker zum Bestäuben

1 Für den Teig das Butterschmalz, den Zucker und die Zitronenschale vermengen und schaumig schlagen. Die Eier, das Salz, die Sahne, den Rum, das Rum-Aroma, die gemahlene Mandeln, das Zitronat und das Orangeat unterrühren.

2 Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen, sieben und allmählich in die schaumige Masse einarbeiten.

3 Ein Backblech einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf das Backblech legen und einen Rand hochziehen. Mit der Orangenmarmelade gleichmäßig bestreichen.

4 Etwas von der Milch abnehmen, das Puddingpulver darin glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und alles kurz aufkochen.



5 Den Topf vom Herd nehmen, den Zucker, die gehackten Mandeln und die Butter einrühren. Dann die Masse auskühlen lassen.

6 Den Schmant und das Eigelb verrühren und zur ausgekühlten Puddingmasse geben. Dann die Puddingmasse auf die Marmelade geben und glatt streichen. Die Mandarinspalten darauf verteilen und etwas eindrücken.

7 Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Zucker, den gemahlenden Mandeln und

dem Kakao vermischen. Das Rum-Aroma und das kalte Butterschmalz in Stückchen zufügen. Mit den Händen oder mit Hilfe von zwei Gabeln Streusel formen. Die Streusel auf der Puddingmasse verteilen.

8 Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) schieben und etwa 30 Minuten backen.

9 Den fertigen Kuchen herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.