

# Saftiger Erdbeer-Streuselkuchen

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche  
1 Eigelb (M)  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker  
60g Zucker  
1 Prise Salz  
125g kalte gewürfelte Butter

Für die Butterstreusel:

200g Mehl  
110g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker  
110g Butter

Für die Füllung:

500g Erdbeeren  
200g Schmand oder Creme Fraîche  
2 Eier (M)  
25g Zucker



## Zubereitung:

Zunächst wird der Mürbeteig zubereitet. Dazu das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde formen. Das Eigelb sowie den Vanilleextrakt in die Mulde geben. Auf den Rand Zucker, Salz und die kalte gewürfelte Butter verteilen und den Teig mit den Händen verkneten, bis sich alles gut zu einem Teig verbunden hat. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Kühlzeit den Mürbeteig nochmal kurz weich kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen. Für den Wellenrand die Schablone ausdrucken, ausschneiden und mithilfe dieser Schablone 3x einen Wellenrand aus dem ausgerollten Teig ausschneiden. Eine 26cm Springform am Boden sowie am Rand gut einfetten, die Mürbeteigwellen vorsichtig hochnehmen und an den Rand der Springform kleben - ich empfehle höchsten 3 - 4 Wellen aufzunehmen, damit der Teig nicht reißt oder kaputt geht. Den restlichen Mürbeteig auf dem Boden der Springform verteilen, mit den Händen lückenlos und fest andrücken - ggf. mit einem Teigroller oder Glasboden nachhelfen. Die Springform nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für die Butterstreusel einen krümeligen Teig kneten und kühl stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Für den

Guss den Schmand mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, den Boden vom Mürbeteig mehrfach mit einer Gabel einstechen, den Guss, die Erdbeeren und zuletzt die Streusel darauf verteilen und den Kuchen 35 - 40 Minuten goldgelb backen.

