

Himbeer-Marzipan Streuselkuchen



Arbeitszeit: Ca. 35
Minuten



Koch- & Backzeit: Ca. 1 Stunde



Ca. 12 Stücke



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig

- 250g Butter
- 125g Zucker
- 4 Eier
- 150g Dinkelmehl Type 405 oder Mandelmehl
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Amaretto (optional)
- 150ml Mandelmilch/ Milch
- 100g Marzipan
- 100g Himbeeren

Für die Streusel

- 200g Dinkelmehl Type 405
- 100g Zucker
- 100g weiche Butter
- Eine Hand voll Mandelblättchen
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen (optional)

Zubereitung

Das Marzipan in Stücke schneiden und in heißer Milch/Mandeldrink auflösen lassen.

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Danach die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben und weiter rühren. Das Mehl und Backpulver zur Masse hinzugeben und verrühren. Nun die restlichen Zutaten für den Teig inkl. Marzipanmasse dazugeben und alles vermischen. Zuletzt die Himbeeren unterheben.

Für die Streusel: Mehl, Zucker und Butter miteinander verkneten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte runde 24 cm Backform streichen. Darüber die Streusel, Mandelblättchen und einige Himbeeren verteilen.

Nun den Teig für ca. 45 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist kann er mit etwas Puderzucker bestreut werden.

Fertig ist der Himbeer-Marzipan Streuselkuchen!

