

Streuselkuchen mit Erdnusscreme und Himbeeren

Zutaten für 14–16 Stücke:

500 g Mehl
 175 g BUTARIS Butterschmalz
 120 g stückige Erdnusscreme
 175 g Zucker
 Salz
 900 g tiefgefrorene Himbeeren
 40 g Speisestärke
 150 g geröstete, ungesalzene Erdnuskerne
 1 EL Puderzucker
 BUTARIS Butterschmalz und Mehl für die Form
 Frischhaltefolie



Zubereitung:

1. Mehl, BUTARIS Butterschmalz, Erdnusscreme, 100 g Zucker und 2 Prisen Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Ca. 2/3 des Teiges als Boden in eine mit Butterschmalz gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (ca. 26 cm Ø) drücken, am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Kaltstellen. Übrigen Streuselteig zugedeckt beiseitestellen.
2. Himbeeren und 75 g Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Stärke und 3–4 EL Wasser glattrühren, in die Himbeeren rühren, aufkochen und unter Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen. Himbeeren in eine Schüssel füllen. Mit Folie bedeckt ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Nüsse grob hacken. 100 g Nüsse auf den Streuselteigboden verteilen. Himbeeren darauf glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Übrigen Streuselteig und 50 g Nüsse mischen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Nuss-Streusel darauf verteilen. Kuchen im heißen Ofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen. Kuchen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde, Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden.

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	19 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	9 g
Brennwert	380 kcal / 1590 kJ