



Lieblingsstreuselkuchen mit Himbeeren

380g Mehl

eine Prise Salz

250 g weiche Butten oder Margarine

160g Zucker

1 Prise Zimt

250g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt - dann aber unbedingt aufgetaut),
gemischt mit 3 EL braunem oder weißem Zucker

- 1.) Eine Springform mit 26 cm Durchmesser (oder eine schmale rechteckige, wie ich sie nutzte: 35x11cm) leicht buttern. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2.) Mehl, Zimt und Salz mischen. Butten und Zucker cremig mixen, dann - am besten mit den Händen - die Mehlmischung unterkneten, bis Streusel entstanden sind. Ist der Teig zu feucht und wenig streuselig, einfach Teelöffelweise zusätzliches Mehl unterkneten.
- 3.) Ca. 3/4 des Teigs in die Form geben und flach andrücken. Dabei einen leichten Rand von ca. 1cm formen.
- 4.) Den Boden für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. Dann die Himbeeren und Streusel obenaufgeben und für weitere 35 Minuten in den Ofen geben, ruhig ein Auge auf die Streusel haben. Diese sollten nicht zu knusprig und dunkel werden (es sei denn, Ihr mögt das so lieben).
- 5.) Aus dem Ofen holen und in der Form auskühlen lassen. Dann schneiden und munter an Streusellover verteilen. Der Kuchen hält sich in einer geschlossenen Blechdose zwei Tage lang, aber ich wette, so lange könnt Ihr Euch nicht zurückhalten.

