



## *Erdbeer-Streuselkuchen*

### **Zutaten:**

320g Margarine oder Butter  
300g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
500g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle  
1 Pck. Backpulver  
1 kg Erdbeeren  
Fett für das Blech  
Evtl. 2 EL Puderzucker zum Bestreuen

Für den Kuchenteig 200g Margarine oder Butter, 200g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nacheinander die Eier zufügen. 300g Mehl und Packpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und verstreichen.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vierteln. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das restliche Mehl mit der übrigen Margarine / Butter, 100g Zucker und Vanillezucker zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Erdbeeren verteilen.

Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen. Den Erdbeer-Streuselkuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr