

## Marillen-Streusel-Kuchen

---



Zutaten für den Marillen-Streuselkuchen:

### *Kuchenteig:*

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Staubzucker

155 g Butter

250 g Weizenmehl

50 g Vollkornmehl

1 Pkg. Backpulver

120 ml Milch

2 EL Rum

850 g Marillen

### *Streusel:*

100 g Butter

150 g Weizenmehl

75 g Staubzucker

Für den Marillen-Streuselkuchen werden die Eier getrennt und das Eiklar zu Schnee geschlagen. Dieses zur Seite stellen. Eigelb mit der Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die in Stücke geschnittene Butter unterrühren. Die Mehle werden mit dem Backpulver gemischt und in den Kuchenteig gesiebt. Als nächstes kommen die Milch und der Rum zum Kuchenteig. Zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt rührt man mit einer Teigspatel den Schnee in den Kuchenteig.

Die Marillen säubern, trocknen, halbieren und entkernen.

Für die Streusel werden die Butter mit dem Mehl und dem Zucker vermengt und mit dem Handmixer zu Bröseln gerührt.

Der Teig wird in eine ausgefettete Kuchenform gegossen. Die Marillen kreisförmig auf dem Teig verteilen. Zuletzt mit den Streuseln bestreuen und bei 180°C etwa 45 min goldbraun backen.

*Tip: Der Kuchen kann auch auf dem Blech gebacken werden.*

