

Obstkuchen mit Streuseln

Zutaten

Für den Boden:

	26 cm-Form Springform	28 cm Springform	30 cm × 40 cm Backblech
Butter oder Margarine	250 g	300 g	550 g
Buchweizenmehl	380 g	450 g	850 g
Speisestärke	45 g	50 g	100 g
Backpulver	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen
Zucker	175 g	200 g	400 g
Vanillezucker	5 g	5 g	10 g
Obst	ca. 1 kg	ca. 1,2 kg	ca. 2,25 kg

Zubereitung

Das Fett schmelzen und ggf. etwas abkühlen lassen. Das Buchweizenmehl, die Speisestärke und den Zucker dazugeben und mit dem Knethacken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Die Form bzw. das Backblech mit Backpapier auslegen und ca. zwei Drittel des Teiges auf das Backpapier geben und vorsichtig glattstreichen.

Das Obst ggf. in Spalten oder Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den restlichen Teig mit dem Vanillezucker vermischen und als Streusel über das Obst streuen.

Im vorgeheizten Ofen 50 Minuten lang mit Ober- und Unterhitze bei 175 °C backen.