



ZITRONENKUCHEN MIT BLAUBEEREN & STREUSELN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 15 Minuten | Backzeit: 55-60 Minuten



ZUTATEN:

Für die Streusel:

- 30 g Butter
- 45 g Zucker
- 45 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für den Teig:

- 200 g Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 kleinen Bio-Zitronen (etwa 2EL)
- 200 g Weizenmehl Typ 405 + 1 EL für die Blaubeeren
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 180 g weiche Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier (L), Zimmertemperatur
- 50 ml Milch, Zimmertemperatur
- 150 g frische Blaubeeren

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Streusel zubereiten: Dafür **30 g Butter** schmelzen und mit **45 g Zucker**, **45 g Mehl** und **1 Prise Salz** mischen, bis Streusel entstehen. dann beiseite stellen.
2. Den Backofen auf **160 Grad Umluft** vorheizen und eine Kastenform mit ca. 22 cm Länge einfetten oder alternativ mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig **200 g Zucker & die abgeriebene Schale von 2 kleinen Zitronen (ca. 2 EL)** in eine große Schüssel geben. Mit einem Löffelrücken die Zitronenschale gut in den Zucker einarbeiten, bis der Zucker schön zitronig riecht.
4. Nun **200 g Weizenmehl**, **1 TL Backpulver** und **1 Prise Salz** dazugeben und kurz vermischen. Den Rührer (Küchenmaschine oder Handrührgerät) auf niedrigster Stufe laufen lassen und dabei langsam **180 g weiche Butter** Stück für Stück dazugeben. So lange rühren, bis die Mischung krümelig ist und an feuchten Sand erinnert. Dann **1 TL Vanilleextrakt** unterrühren.
5. Im nächsten Schritt **3 Eier (L)** nacheinander je 30 Sekunden auf niedriger Stufe unter den Teig rühren. Dann **50 ml Milch** hinzugießen und nochmals kurz verrühren.
6. Die **150 g frischen Blaubeeren*** unter fließendem Wasser abspülen und kurz abtropfen lassen. Dann in eine kleine Schüssel geben und mit **1 EL Mehl** ummanteln. Nun die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und mit den Streuseln bedecken. Die Streusel werden beim Backen versinken. Das ist so beabsichtigt.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. **60 Minuten backen**. Ggf. nach 40 Minuten abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird. Nach Ablauf der Backzeit einen Stäbchentest machen, dann den Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen.

***Tipp:** Ihr könnt für das Rezept auch gefrorene Blaubeeren verwenden, diese solltet ihr dann allerdings erst in einem Sieb auftauen lassen, damit sie den Großteil ihrer Flüssigkeit verlieren. Auf jeden Fall auch in Mehl wenden und nur kurz unterrühren. Wenn ihr sie gefroren in den Teig gebt, kann das Backergebnis anders aussehen.