ERDBEERSTREUSELKUCHEN

Zutaten:

Für den Teig:
250g Mehl
1 TL Backpulver
125g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Ei
125g Butter

Für den Belag:
759g Erdbeeren
2 Päckchen roter Tortenguss
250 ml Wasser
4 EL Zucker
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Die Streusel aus den Zutaten für den Teig verarbeiten und 2/3 der Streusel in eine eingefettete Springform drücken. Die restlichen Streusel verteile ich auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Anschließend gebe ich die Springform und das Backblech mit den Streuseln in den vorgeheizten Backofen(180°C Umluft) für 10-15 Minuten. Den ausgekühlten Boden vorsichtig auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum geben. Ich wasche und putze die Erdbeeren, halbiere sie und verteile sie auf dem Tortenboden. Den Tortenguss nach Angabe mit Zucker und Wasser zubereiten und anschließend über die Erdbeeren geben. Die mit Bourbon-Vanillezucker und Sahnesteif geschlagene Sahne verteile ich auf den Erdbeeren. Die Torte mit den auf dem Blech gebackenen Streuseln garnieren.