

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:
Geht auch Vegan. . . (aus Milch wird Hafer(Soja)trunk und
Aus Butter pflanzliche Margarine

Der Teig:

280 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Pck. Backpulver
165 g Zucker, alternativ Birkenzucker/Xylit oder Xucker
1/2 TL Salz
50 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
250 ml Milch

Die Fülle:

400 g Heidelbeeren, gewaschen und getrocknet
oder Him-, Erdbeeren
2 EL Zitronensaft
40 g Zucker, alternativ Birkenzucker/Xylit oder Xucker

Die Streusel:

125 g Weizen- oder Dinkelmehl
60 g Butter, Zimmertemperatur
1 Pck. Vanillezucker
80 g Zucker

- Backofen auf Umluft 160 Grad vorheizen.
- Eventuell mit Staubzucker bestreuen.

Herstellung:

1. Alle trockenen Produkte miteinander vermengen.
2. Öl und Milch mit der Hand (oder Rührgerät) einarbeiten, kurz zu einem Teig abarbeiten und im Kühlschrank 30 Minuten rasten (das Klebereiweiß im Teig muss sich entspannen) lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Streuselteig die Zutaten kurz zwischen 2 Händen miteinander vermengen.
4. Springform eventuell mit Backpapier am Boden auskleiden.
5. Dann, den Teig am Boden und ca. 3 cm hoch hinaufziehen.
6. Heidelbeeren mit Zitronensaft und dem Zucker marinieren und auf dem Teig verteilen (mehr Heidelbeeren gehen immer).
7. Die Streusel darüber schön verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-55 Minuten backen.
8. Herausnehmen, 10 Minuten anstehen lassen, mit Staubzucker bestreuen, portionieren und genießen.
9. A aufgeschlagener Rahm passt perfekt dazu.

