

Streuselkuchen mit Trauben aus dem großen Ofenzauberer von Pamperedchef



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten und Zubereitung:

- 150g Zucker
- 300g Margarine
- 300g Mehl Typ 405
 - 5 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Alles zu einem Rührteig verarbeiten und auf dem großen Ofenzauberer streichen
- Nun mit kernlosen Trauben belegen (man kann auch anderes Obst verwenden)

Zutaten für die Streusel :

- 250g Mehl
- 125 g Zucker
- 125g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Alles zu Streuseln verarbeiten und auf den Trauben verteilen.
- Den Kuchen bei 200°/Ober-/Unterhitze/Rost/ca. 45 min backen. In Sichtkontakt bleiben, denn jeder Ofen bäckt anders.

Schnell und einfach.