



# Erdbeerstreuselkuchen

## Zutaten

### Für den Teig

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
125 g Zucker  
1 Messerspitze Zimt  
1 Ei  
125 g Butter

### Für den Frucht-Belag

750 g Erdbeeren  
2 Päckchen roter Tortenguss  
250 ml Weißwein oder Wasser  
4 EL Zucker

### Für den Sahne-Belag

200 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Blätter Minze

## Zubereitung

### Für den Teig und die Streusel

Die Streusel aus den Zutaten für den Teig fertigen und 2/3 davon in eine eingefettete Springform drücken. Den Rest auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Anschließend beide Portionen im vorgeheizten Backofen für etwa 10–15 Minuten bei 180 °C backen.

Den ausgekühlten Boden vorsichtig in einem Tortenring auf eine Tortenplatte legen.

### Für den Frucht-Belag

Die gewaschenen Erdbeeren halbieren und auf dem Tortenboden verteilen.

Den Tortenguss nach Angabe mit Zucker und Wein oder Wasser zubereiten und anschließend über die Erdbeeren geben. Den Kuchen 2 Stunden zum Aushärten des Tortenguss kaltstellen.

### Für den Sahne-Belag

Die mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif fest geschlagene Sahne über die Erdbeeren geben. Die Torte mit den auf dem Blech gebackenen Streusel garnieren und mit der Minze dekorieren.