

Streusseltorte/Krümeltorte

schnell (10 Minuten), einfach und superlecker

1 Ei

250 g Butter weich

250 g Zucker

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

300 - 500 g Früchte oder Beeren nach belieben

1 Schuss Sahne, falls vorrätig (geht auch ohne, insbesondere bei saftigen Früchten)

Puderzucker (am Schluss)

Alle Zutaten bis und mit Vanillezucker zu Krümel verarbeiten. 2/3 davon in Backform/Springform als Boden/Rand von Hand andrücken.

Früchte/Beeren darauf verteilen, eventuell 1 Schuss Sahne über die Früchte leeren.

Aus dem restlichen Teig Streussel machen und den gesamten Kuchen damit bedecken.

Backen: auf zweitunterster Rille bei 180 - 200°C ca. 50 - 60 Minuten

Am Schluss mit Puderzucker bestreuen.