

# Brombeerkuchen mit Pistazienstreusel

## Zutaten für eine Springform (Ø 22 cm):

### Für den Teig:

- 400 g Brombeeren
- 180 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (M)
- 2 TL Backpulver

### Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 70 g Pistazien

### Außerdem:

- ca. 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden.
2. Brombeeren vorsichtig abbrausen und trocknen lassen oder leicht abtupfen.
3. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Teig entweder mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln formen. Streuselteig zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver und Salz mischen und portionsweise unterrühren.
5. Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Brombeeren auf den Teig verteilen und etwas eindrücken. Zum Schluss den Streuselteig krümelig auf die Beeren verteilen und den Kuchen ca. 45 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.
6. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



*Die Kuechenzuckerschnecke*

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

[www.kuechenzuckerschnecke.de](http://www.kuechenzuckerschnecke.de)