

# **Stachelbeerkuchen** - fürs Backblech mit hohem Rand oder die Fettpfanne -

## **Rührteig**

250 g weiche Butter/Margarine  
250 g Zucker  
1 P. Bourbon-Vanillezucker (Dr.Oetker)  
4 Eier  
300 g Mehl  
1 P. Backpulver  
100 ml Stachelbeersaft  
125 g Macadamianüsse (grob gehackt)

## **Belag**

2 Gläser Stachelbeeren (à 390 g Abtropfgewicht)

## **Streusel**

250 g Mehl  
150 g Zucker  
1 P. Bourbon-Vanillezucker  
150 g weiche Butter/Margarine

Butter/Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver

unter die Masse rühren, dabei die Flüssigkeit zugießen (nicht länger als 1 Minute rühren). Zum Schluss die Nüsse unterheben.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter/Margarine mit 2 Gabeln zu Streuseln verarbeiten. (Es geht auch mit den Knethaken des Handrührgerätes).

Den Rührteig auf das gefettete Blech (oder Fettpfanne) streichen. Dann die abgetropften Stachelbeeren und zuletzt die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Blech auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.  
Ober- und Unterhitze 180 Grad, Umluft 160 Grad