

TASSEN- KUCHEN

Dieser Tassenkuchen ist wirklich unkompliziert und lecker: Seinen Namen trägt er nämlich nicht, weil er in einer Tasse gebacken wird, sondern weil die Tasse als Maßeinheit dient.

Einfach Zutaten abmessen, zusammenrühren und ab in den Ofen – unkompliziert und perfekt für einen gemütlichen Augustnachmittag.



PS: Tassenkuchen heißt er deshalb, weil man die Zutaten ganz einfach mit einer Tasse abwiegen kann!

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig: alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmischen
2. Für die Streusel: alles zusammenmischen und gut durchkneten
3. Eine Form bzw. Backblech mit Butter oder Fett einfetten
4. Ofen vorheizen auf 180 °C Umluft oder 165 Ober/Unterhitze stellen
5. Den Teig in die Form geben, dann mit Früchten belegen
6. Obendrauf kommen dann die Streusel und gehackte Mandeln
7. Den Kuchen 35-40 min. backen, er soll goldbraun sein
8. Super zum Tee, Kaffee oder Vodka



Zutaten:



Für 1 Backblech

- > 2 Tassen Mehl
- > 1 Tasse Zucker
- > 1 Tasse Milch
- > ½ Tasse flüssige Butter oder Öl
- > 1-2 Eier
- > 1 Tütchen Backpulver
- > Früchte der Saison oder nach Wahl
- > Prise Salz
- > Nach Wahl Vanille und Mandeln

Für die Streusel:

- > 160 g Mehl
- > 60 g Zucker
- > 80 g weiche Butter
- > Zitronenabrieb



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen