

## Rezept für Brombeerkuchen mit Streuseln vom Blech

### Zutaten

- 520 g Mehl
- 200 g Zucker + 3 EL für die Brombeeren
- 300 g Margarine + 1 EL für die Vanillecreme
- 200 g gehackte Mandeln
- 500 g Brombeeren
- 4 EL Speisestärke
- 4 Eigelb
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 TL Vanillemark
- Puderzucker zum Bestreuen



---

### Zubereitung

1. Für die Vanillecreme die vier Eigelbe mit der Hälfte (100 Gramm) des Zuckers und einem Drittel der Milch (100 Milliliter) schaumig schlagen.
2. Das Vanillemark, die Hälfte (zwei Esslöffel) der Speisestärke und 40 Gramm des Mehls hinzugeben.
3. Die restliche Milch (200 Milliliter) und die Sahne aufkochen. Die soeben hergestellte Vanille-Eigelb-Masse unter ständigem Rühren dazugeben. So lange rühren, bis die Masse eindickt, dann einen Esslöffel Margarine einrühren. Topf von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.
4. Für den Boden 300 Gramm Margarine, die restlichen 100 Gramm des Zuckers und die verbleibenden 480 Gramm des Mehls in eine Schüssel geben. So lange vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Dreiviertel des Teigs gleichmäßig auf dem Blech verstreichen.
6. Den Boden bei 180 °C Umluft für 15 Minuten vorbacken.
7. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Vanillecreme auf dem Boden verteilen. Die Brombeeren mit drei Esslöffeln Zucker und den restlichen zwei Esslöffeln der Speisestärke vermengen und daraufgeben.
8. Den restlichen Teig mit den gehackten Mandeln vermengen und als Streusel auf die Beeren krümeln.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 30 bis 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Nachdem dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.