RADIO SALÜ 101,7	Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 9-13 Uhr.

Schneller Streuselkuchen mit Johannisbeer-Konfitüre

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Butter	1 Prise Salz
750 g + 1 EL Mehl	300 g Johannisbeerkonfitüre
300 g Zucker	2 EL Zimt-Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker	Fett für das Backblech

Zubereitung:

Schmelzen Sie Butter in einem Topf.
Mischen 750 g Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Schüssel.
Jetzt gießen Sie heiße Butter in die Mehlmischung und verkneten den Teig zu Streuseln.

Fetten Sie ein Backblech mit Butter ein und verteilen 2/3 vom Streuselteig als Boden.
Drücken sie den Teig schön gleichmäßig ans Blech.

Bestäuben Sie die restlichen Streusel mit etwas Mehl, dann werden die besonders knusprig und lassen die leicht antrocknen (ca. 15 Min.)

Rühren Sie die Johannisbeer-Konfitüre glatt und streichen die auf den Streuselboden und bestreuen Sie die mit den restlichen Streuseln.

Backen Sie den schnellen Streuselkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°
auf der unteren Schiene 30 Minuten.
Lassen sie den Kuchen auf dem Blech auskühlen, dann mit Zimtzucker bestreuen
und in Stücke schneiden.