

Streuseltarte ? mit griechischem Joghurt

Ich liebe schnelle Kuchen, weil sie oft noch besser schmecken als aufwendigere und geplante Torten oder Gebäcke ?. Die Streuseltarte ist so ein Projekt und aus der Not entstanden, weil sich ganz spontan Besuch angekündigt hat. Ich habe diesen schnellen Kuchen einfach so genannt, weil Tartes ja eher flach sind und der Teig eigentlich nur aus Streuseln besteht ? und wer keine frischen Beeren Zuhause hat nimmt einfach welche aus dem Tiefkühler, oder Äpfel usw.

Um die Tarte ein bisschen saftiger zu machen, besteht die Creme in der Mitte aus griechischen Joghurt. Dieser bringt auch die Frische mit in diesem Kuchen.

Diese Streuseltarte schmeckt einfach himmlisch, vor allem wenn sie noch warm ist ? und mit frischer Sahne oder Vanilleeis wird sie quasi inhaliert ? also wie schon erwähnt, manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten ?

Bei der Zusammensetzung des Streuselteiges könnt ihr natürlich auch noch variieren und andere Zutaten mit untermischen.

Zutaten – Springform ca. 22 cm

Streuselteig:

120 g geschmolzene Butter

50 g weißer Zucker

50 g brauner Rohrzucker

250 g Mehl

Creme:

1 Ei

150 g griechischer Joghurt

50 g Zucker

10 g Mehl Saft einer Zitrone

1 Tl Vanilleextrakt

200- 300 g Beeren nach Wahl

Etwas Puderzucker

Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
 - die Springform fetten und bemehlen
 - die geschmolzene Butter mit dem weißen Zucker vermischen
 - das Mehl mit dem braunen Zucker vermischen und zur Buttermischung geben
 - alle mit den Händen oder mit den elektrischen Knethaken vermengen bis feine Streusel entstehen
 - ca. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform geben und fest drücken
 - den Joghurt mit dem Ei, Zitronensaft, Zucker, Mehl und Vanilleextrakt verquirlen
 - die Creme auf den Teig in der Springform gießen
 - die Beeren oder anderes Obst auf der Creme verteilen
 - die restlichen Streusel darüber streuen
 - im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen
 - etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben
- Am besten noch lauwarm genießen und mit Schlagsahne oder

Vanilleeis garnieren ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

