

## Streuselkuchen mit Heidelbeeren



### Zutaten

#### Für den Teig:

- 175 g Butter
- 175 g Zucker
- 3 Eier
- 4 EL Buttermilch (oder flüssigeres Joghurt)
- 200 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 160 g Heidelbeeren

#### Für die Streusel:

- 80 g Dinkelmehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g kalte Butter
- 50 g heller Rohrzucker
- 50 g gemischte Nüsse (gehackt oder gemahlen)

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Einen Abtrieb zubereiten: Butter und Zucker cremig rühren, nach und nach Eier und die Buttermilch dazu geben. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und untermischen. Die Mandeln unterheben.
3. Die Hälfte des Teiges in die eingefettete Springform geben, Heidelbeeren darauf verteilen und der Rest des Teiges darauf verteilen.
4. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und so verarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht.
5. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und ca. 60 min backen.

**Viel Freude beim Nachbacken!**