



Nadine's Streuselkuchen

In Zusammenarbeit

Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) | www.landfrauen.ch

Zutaten

für eine 24 cm Springform

50 g Zucker | 700 g Johannisbeeren
(auch tiefgekühlte oder andere
saisonale Früchte) | 1 Gutsch Fruchtlikör
oder Fruchtbrand (fakultativ) |
1 gestr. TL Maizena (in wenig Wasser
glattgerührt) | 400 g Ei und Butter
(2 Eier und dann bis auf 400 g
mit Butter ergänzen) | 600 g Mehl |
200 g Zucker

Zubereitung

Den Zucker gleichmässig in einer grossen Pfanne erwärmen. Pfanne schwenken, nicht rühren. Wenn ein helles Karamell entstanden ist, die Beeren zugeben und aufkochen, rühren. Mit dem Likör abschmecken und mit Maizena binden, dann abkühlen lassen. Butter schmelzen (nicht kochen), mit Eiern und Zucker schaumig rühren und dann das Mehl zufügen. Von Hand zu einem Streuselteig verkneten.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand buttern. Bo-

den und Rand der Form mit der Hälfte des Teiges auslegen, festdrücken und mit der Gabel gut einstechen.

Die abgekühlten Früchte auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig über dem Kuchen zermürben. Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 185 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen schmeckt am besten leicht lauwarm. Dazu passt Schlagrahm, Glace oder auch ein feiner Früchtekompott. ■

Rezeptbäuerin



Nadine Perren
Zermatt (VS)

Die Leidenschaft zum Kochen und Backen hat Nadine von ihrer Mutter und Grossmutter. Aus ihrer Heimat Deutschland nahm sie einige Rezepte mit ins Wallis. Im dortigen Zermatt lernte sie ihren Mann Robi in dessen Bergrestaurant «Les Marmottes» kennen und lieben. Gemeinsam führten sie es die letzten 15 Jahre. Nebenbei leiten sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schafen, Ziegen und Hühnern. Im Sommer sind sie Alp-Verantwortliche der Schaf- und Ziegen-

alp Schwarzsee. In Zukunft widmen sich Nadine und Robi mit ihren zwei Kindern vollkommen der Landwirtschaft. Nadine machte den Alpsennkurs und weiterführend einen Kurs zur Ziegen- und Schafmilchverarbeitung. Nun träumen sie von einer eigenen Hofkäserei, Hofmetzgerei und einem kleinen Hof-Lädli. In ihrer Freizeit liebt Nadine Spaziergänge mit ihrem Hund, fährt sehr gern Velo und hat seit Neuestem das Jodeln für sich entdeckt.

Mehr Rezepte auf www.ufarevue.ch/rezepte