

Kaki-Streuselkuchen

20 Stücke

Zutaten

- 370 g Butter, weich, in Stücken
- 370 g Zucker
- 500 g Mehl
- 3 TL Vanillezucker oder Tonkabohnenzucker, selbst gemacht
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g zarte Haferflocken
- 1400 g Kaki, geviertelt mit Schale
- 4 EL Zitronensaft oder Limettensaft
- 100 g Marzipan Rohmasse
- Puderzucker zum Bestäuben oder Kumquatsirup

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. 120 g Butter, 120 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Marzipan und 1 TL Vanillezucker oder Tonkabohnenzucker in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten und umfüllen.
3. 250 g Butter, 250 g Zucker, 300 g Mehl, 2 TL Vanillezucker oder Tonkabohnenzucker, Backpulver, Eier, 50 g Marzipan und Salz in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 4 verrühren.
4. Haferflocken zugeben, einmal mit dem Spatel unterheben, 15 Sek./Linkslauf/Stufe 4.5 unterrühren und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.
5. 700 g Kakis und 2 EL Zitronensaft oder Limettensaft in

den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

6. Restliche 700 g Kakis und 2 EL Zitronensaft oder Limettensaft in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Streusel darüber verteilen, Kuchen 35-40 Minuten (180°C) backen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in 20 Stücke schneiden und servieren.

Das Backblech von der Firma Hifficiency könnt ihr über diesen [Link](#)

kaufen. Ihr erhaltet an der Kasse 19% Rabatt.