**Raspberry Streusel Bars**

*Ein fruchtiger Himbeer-Streusel Kuchen, bei dem ein Teig für Boden und Streusel ausreicht*

Dieser Streuselkuchen mit frischen Himbeeren ist der perfekte Sommerkuchen. Streusel Bars oder Crumble Bars, wie sie auch genannt werden (bar = Riegel), sind in den USA sehr beliebt. Charakteristisch für Streusel Bars ist die rechteckige Form, in der sie gebacken werden.

Man benötigt nur einen Teig, den man sowohl für den Boden als auch für die Streusel verwendet. Der Aufwand ist daher sehr überschaubar. Und wenn Himbeeren gerade nicht in Saison sind, können auch andere Beeren verwendet werden.

**Teig:**

350 g Mehl (W 480)

150 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1/4 TL Salz

1 TL Backpulver (oder 1 geh. TL Weinstein-Backpulver)

Optional: Prise Zimt

180 g kalte Butter

1 Ei (M)

**Füllung:**

350 g frische Himbeeren (gerne auch mehr)

40 g (ca. 3 leicht geh. EL) Zucker

20 g (ca. 2 leicht geh. EL) Maisstärke

1 EL Zitronensaft

**Für den Teig:**

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Zimt in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Fingern in die Mehlmischung einarbeiten, bis eine feinbröselige, sandige Masse entsteht.

Das Ei mit einer Gabel einrühren, anschließend die Masse kurz kneten bis die Zutaten beginnen, sich zu einem Teig zu verbinden.

Eine 20 x 20 cm Form fetten oder mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel der Masse in die Form geben und gleichmäßig verteilen.

Den Teig anschließend mit den Händen fest in die Form drücken, sodass ein dichter Teigboden entsteht. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

**Für die Himbeer-Füllung:**

Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker und Maisstärke in einer kleinen Schüssel vermengen - dadurch klumpt die Stärke nicht und verteilt sich später besser. Die gewaschenen und abgetropften Himbeeren, Zitronensaft und die Zucker-Stärkemischung gut vermengen, bis die Stärke kaum mehr sichtbar ist. Man kann die Himbeeren dabei auch leicht andrücken.

Die Himbeeren auf dem Teigboden verteilen.

Aus dem restlichen Drittel der Teigmasse mit den Fingern grobe Streusel formen und auf den Himbeeren verteilen. Die Himbeeren nicht vollständig mit Streuseln bedecken, es sollen Lücken bleiben.

Die Form in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen schieben und für rund 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Sollten die Streusel schon deutlich früher dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden. Gutes Gelingen!

(Ursula Schersch, 16.09.2020)

Zum Blog der Autorin: [tasteoftravel.at](https://www.tasteoftravel.at/)

Weiterlesen:

[Blueberry Streusel Muffins](https://www.derstandard.at/story/2000107318361/rezept-blueberry-streusel-muffins)

[Berry Handpies](https://www.derstandard.at/story/2000087598244/berry-handpies-minipies-mit-beerenfuelle)

[Heidelbeer Pflaumen Cobbler](https://www.derstandard.at/story/2000044278951/rezept-heidelbeer-pflaumen-cobbler)