

BREWER'S CRUMBLE CAKE

 **20 Min.
Vorbereitungszeit**

Zutaten

Für den Streusel:

- 120g Mehl
- 150g Butter
- 1 TL Zimt
- 120g Haferflocken
- nach Belieben 50g Mandelblättchen
- 160g Zucker

Für den Teig:

- 500ml Selbst gebräutes Urban Gold Hefeweizen Bier
- 150g Butter
- 275g Zucker
- 3 Eier
- 500g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zubereitung:

- Eine ca. Ø26cm große Springform mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen
- Den Backofen auf 180°C vorheizen

Für den Streusel:

- Das Mehl, die Butter, den Zimt, die Haferflocken, die Mandelblättchen und den Zucker mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten

Für den Teig:

- Butter und Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen, dann die Eier zugeben und das Mehl, Backpulver sowie das Beer unterrühren.
- Anschließend den Teig in die Form füllen und die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen ca. 1 Stunde und 45 Minuten backen (Umluft 160°C).