

**TOPLINK:** [www.rrevolve.ch](http://www.rrevolve.ch)

Die drei R im Titel des online Concept Stores stehen für reduce (reduzieren), reuse (wiederverwenden) und recycle (wiederverwerten). Der Name ist Programm: Der Shop ist der erste in der Deutschschweiz, der sich auf stylische, ökologische Produkte spezialisiert hat.

Senden Sie Ihren Toplink an: [online@blickamabend.ch](mailto:online@blickamabend.ch)



# Live



1.90

## Schritt 1 Ausrollen

→ Rollen Sie den vorbereiteten Blätterteig mit einem Wallholz ca. zwei Millimeter dünn aus. Danach mehlen Sie eine flache Form ein und legen den Teig hinein. Bei 180 Grad im Ofen kurz anbacken.

**Von Betty Bossi, bei Coop**



1.60

## Schritt 2 Mischen

→ Im zweiten Schritt benötigen Sie 200 Gramm Vanillecremepulver. Mit Milch kalt anrühren und auf dem Blätterteig dick ausstreichen. Wichtig: Achten Sie darauf, dass sich die Oberfläche nicht wellt.

**Bei Coop**



## Schritt 3 Schneiden

→ 300 Gramm Beeren vierteln und anschliessend mit 20 Gramm Zucker und 30 Gramm zerhackten Minze-Blättern marinieren. Jetzt alles auf den mit Vanille-Milch eingestrichenen Teig verteilen.

**Bei Migros**



## Schritt 4 Krümeln

→ Ärmel hochkrepeln und los: 50 g Mehl, 50 g Zucker und 50 g Butter mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Abschliessend die entstandenen Streusel auf den Beeren verteilen.

**Bei Migros, Le Shop**

# Süsse Sünde

Die Beeren sind los. Kochprofi Micha Schärer hat das richtige Rezept dazu. Heute: Streuselkuchen.

Redaktion: [nathalie.bravaccini@ringier.ch](mailto:nathalie.bravaccini@ringier.ch)



2.20

## Schritt 5 Dekorieren

→ Der schönste Teil zum Schluss: Den Streuselkuchen bei 165 Grad während 25 Minuten im Ofen backen. Unser Tipp: Servieren Sie den Kuchen lauwarm und dekorieren Sie ihn mit Minze und Beeren.

**Bei Coop**



**Jungkoch Micha Schärer (21) mit seiner Streusel-Kreation**  
Während der Fussball-WM stellte er exklusiv für die WM-App von Blick täglich ein Menü bereit. Zuletzt arbeitete er im «Castello del Sole» in Ascona. Micha träumt von einer eigenen Kochsendung.