

Rezept

Streuselkuchen

Ein Rezept von Streuselkuchen, am 01.10.2023

Zutaten

350 g Mehl	1 Prise Salz
20 g Hefe	150 ml lauwarme Milch
50 g Zucker	100 g weiche Butter in Flöckchen
1 Ei	250 g Mehl
200 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter	150 g Sahne
Fett fürs Blech	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL Milch verrühren, in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Mit der restlichen Milch, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. aufgehen lassen.
3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.
4. Den Hefeteig erneut verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Mit 2 EL Sahne bestreichen. Die Streusel darauf verteilen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Die restliche Sahne mit einem Löffel auf die Streusel träufeln. In 10 Min. fertig backen.