

Rezept

Streuselkuchen mit Zimt

Ein Rezept von Streuselkuchen mit Zimt, am 09.09.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	225 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl
2 TL 2 gestrichene TL Backpulver	1 Prise Salz
Fett für das Backblech	200 g Butter
250 g Mehl	150 g Zucker
1 TL Zimtpulver	1 kg Früchte nach Wahl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech einfetten.

2. Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Teig auf dem Backblech ausstreichen.

3. Für die Streusel die Butter schmelzen. Mit Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln verkrümeln.

4. Früchte vorbereiten (je nach Sorte waschen bzw. schälen, dann putzen und klein schneiden), auf den Teig geben. Streusel darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 35-40 Min. goldgelb backen.