

Streuselkuchen



Ein wunderbares Rezept - leicht zu backen

Für mich persönlich "geht" ein Streuselkuchen immer. Egal ob einfach so, oder für Besuch. Dieser Streuselkuchen ist nicht nur einfach zu backen, sondern auch locker und luftig mit herrlichen Streuseln.

Zutaten: für den Hefeteig

450 g Mehl

1 Pck. Trockenhefe

100 g Zucker

100 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

1/4 l lauwarme Milch

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Kuhle machen.

Die Trockenhefe in etwas lauwärmer Milch auflösen. Dann mit etwas Zucker in diese Kuhle geben. Die Schüssel zudecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten als Vorteig gehen lassen.

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut kneten. Wieder zudecken und diesmal rund 30-40 Minuten an einem warmen Ort erneut gehen lassen, so dass sich das Volumen verdoppelt und der Hefeteig gut aufgeht.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Hefeteig darauf ausrollen.

Zutaten: für die Streusel

200 g zerlassene Butter
350 g Mehl
200 g Zucker
1 Prise Salz
etwas Zimt

Die Zutaten mit den Händen vermengen, so dass sich schöne Streusel ergeben.
Diese auf den ausgerollten Hefeteig geben.

Das Ganze dann ab in den Ofen und bei 160 C ca. 25 Minuten backen.
Nach Lust und Laune den erkalteten Streuselkuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mein Tipp:

Ich backe auch gerne mal nur einen halben Streuselkuchen, da ich ihn frisch am liebsten mag (siehe Bild). Dazu einfach alle Zutaten von der Menge her halbieren.
Ansonsten lässt sich der Streuselkuchen auch wunderbar einfrieren und braucht auch nicht lange zum Auftauen. Auch so schmeckt er köstlich!