

Backrezepte



Streuselkuchen Vom Blech

Zutaten: Teig

Zutaten: Streusel

1- 2	Eier (Gösse M)	375g	Mehl
100g	Zucker	200g	Zucker
500g	Mehl	1 Prise	Zimt
50g	Butter	250g	Butter
25g	frische Hefe	2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz		
1/4 Liter	(knapp) Milch		

Für den Teig:

Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann in der Mitte eine Mulde drücken. Anschließend die Hefe hineinbröckeln, mit Milch und Zucker gut vermischen und lauwarm erhitzen. Die Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten ziehen lassen. Danach die restliche Zutaten mit der Hefemasse und dem Mehl gut vermengen. Alles so lange verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Jetzt Schüssel wieder zudecken und warm stellen. Nach 20 bis 25 Minuten müsste der Teig aufgehen. Den Teig dann auf einem gefetteten und mit Mehl bestreuten Backblech gleichmäßig verteilen.

Für die Streusel:

Die Butter flüssig werden lassen und mit Zucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Dann das Mehl mit den Händen zu kleinen Streuseln formen und verkneten. Die Streusel jetzt gleichmäßig auf dem Teig verteilen und bei 175 Grad, 25 bis 30 Minuten im Backofen backen.