


# Pälzer Riwwelkuche (Pfälzer Streuselkuchen)

Ein wunderbarer Streuselkuchen aus der Pfalz.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

125 ml Milch

40 g Butter

250 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

### Streuselteig:

300 g Weizenmehl

160 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

180 g weiche Butter

## 1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch erwärmen. Butter darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln und die anderen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu dicken Streuseln verarbeiten, evtl. mit den Händen nachhelfen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 5 Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut verkneten, zu einer Kugel formen, diese flach drücken und im Kuchenblech als Boden andrücken. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und nochmals zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

