




# Streuselbrot

Ein frisches Brot mit Streuseln für den Brunch

etwa 18    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

175 ml Milch  
80 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ TL Salz  
2 Eier (Größe M)

### Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter

## 1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Blech mit Backpapier belegen.

## 3 Streuselteig:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in einer Schüssel mit dem Mixer (Knethaken) zu groben Streuseln verarbeiten.

- 4 Hefeteig mit Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Gut die Hälfte der Streusel gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Die kurzen Seiten etwa 2 cm einschlagen (Abb. 1) und den Teig von der langen Seite aufrollen.



- 5 Die Teigrolle mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit einem scharfen Messer der Länge etwa 2 cm tief einschneiden (Abb. 2), **aber die Enden nicht durchschneiden.**



- 6 Die übrigen Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken (Abb. 3). Den Teig zugedeckt noch einmal 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.



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

- 7 Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Das Streuselbrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für 2 kleine Streuselbrote den Teig auf etwa 40 x 30 cm ausrollen und halbieren (jeweils 30 x 20 cm). Beide Hälften mit jeweils gut 1/4 der Streusel bestreuen, die langen Seiten etwas einschlagen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Streuselbrote nebeneinander auf das Backblech legen. Dann wie beschrieben weiterarbeiten.
- Das Brot lässt sich gut einfrieren.