

Streuselkuchen

Ein Klassiker ganz einfach zubereitet.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL gemahlener Zimt
200 g weiche Butter

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
200 ml Milch
75 g weiche Butter oder Margarine

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Vorbereitete Streusel gleichmäßig darauf verteilen, 15 Min. ruhen lassen.

4 Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)